

# 13 ETOILES

année N°1 Janvier 1982  
Le numéro 4 francs



NB 483

# La haute école de l'épargne: obligations de caisse du Crédit Suisse



Vous désirez épargner et vous voulez être sûr du rendement, tout en ne dédaignant pas des intérêts élevés? Alors venez nous en parler.

Votre conseiller CS vous montrera clairement pourquoi les obligations de caisse CS sont particulièrement indiquées lorsqu'on veut «aller plus loin» dans l'épargne. Prenez donc la peine de nous demander de plus amples détails: nous sommes là pour cela.

## De père en fils au Crédit Suisse

En Valais:

Brigue, Viège, Zermatt, Sierre, Crans-Montana, Sion  
Saxon, Martigny, Monthey



CREDIT SUISSE  
CS



# Lötschental

1200 bis 2700 m. ü. M.

## *für Langläufer...*

- ★ 2500 Betten in Hotels und Ferienwohnungen
- ★ 25 km Langlaufloipe mit Einstieg in allen Dörfern (Ferden, Kippel, Wiler, Ried, Blatten)
- ★ Gepfadete Wanderwege
- ★ Günstige Pauschalarrangements in der Zwischensaison
- ★ Frühlingsskitouren

Auskunft und Prospekte bei:

**Verkehrsbüro Lötschental, CH - 3903 Kippel, Tel. 028/491388**

# Lauchernalp

(Wiler)

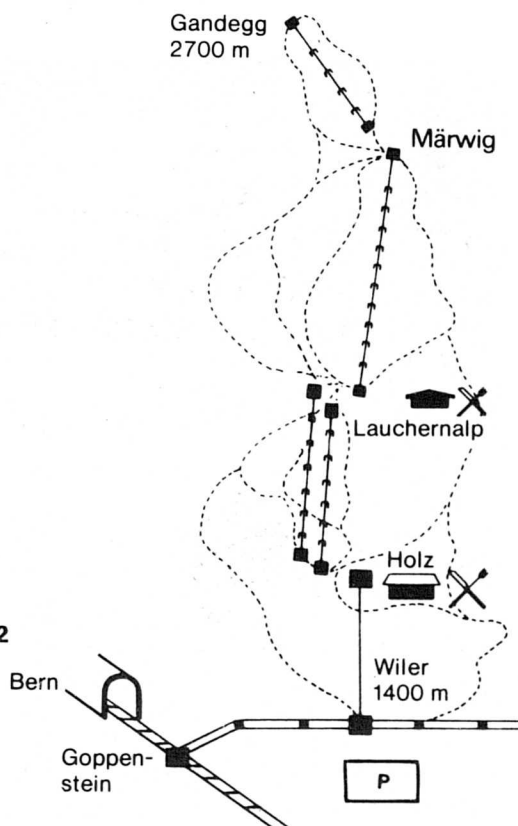
## *... für Skifahrer*

*sonnig - schneesicher  
30 km präparierte Pisten*

- ★ Luftseilbahn
- ★ 3 Skilifte
- ★ 1 Sessellift
- ★ 2 Bergrestaurants
- ★ Gratisparkplatz
- ★ Schweizer Skischule

Auskunft und Prospekte:

**Talstation Luftseilbahn, CH - 3903 Wiler, Tel. 028/491122**



# Sporthotel Kippel

Lötschental  
Wallis/Valais



- Neueres Hotel mit allem Komfort
- Zimmer mit Bad oder Dusche und WC
- Restaurant im Walliser Stil
- Gemütliche Bar
- Gepflegte Küche
- Walliser Spezialitäten
- Vor- und Nachsaison günstige Arrangements

Mit höflicher Empfehlung

Fam. Walter Ebener-Ebener, Tel. 028/49 18 08



## Pension-Restaurant Bietschhorn

3903 Kippel  
(Lötschental)

Tel. 028/49 18 18  
L. Zengaffinen



**HOTEL  
EDELWEISS  
BLATTEN**  
Restaurant  
Telefon 028 49 13 63  
Lötschental

- Zimmer mit Warm- und Kaltwasser, Etagenbad
- modernes Matratzenlager
- grosse Sonnenterrasse
- Ruhe und gemütliche Atmosphäre
- gepflegte Küche und Service
- ganzes Jahr geöffnet

Fam. Stefan + Lydia Kalbermatten-Bühler



## Hotel Nest- und Bietschhorn

Posthaltestelle

- ★ 30 Hotelbetten
- ★ direkt and der Langlaufloipe
- ★ gemütliche Bauernstube
- ★ Gutes, preiswertes Essen
- ★ geeignet für Vereins- und Familienanlässe

Mit bester Empfehlung:

Fam. Erwin Bellwald-Grob  
Tel. 028/49 11 06



**Frische Salate**  
**Hausgemachte Saucen + Gebäck**  
 es empfehlen sich  
**Medusa, Sylvia, Tschello**  
**und Küchenchef Herbert**



## Autoverlad durch den Lötschbergtunnel

Auf der rollenden Strasse rasch und bequem vom  
Berner Oberland ins Wallis

von Kandersteg nach: Goppenstein Fr. 28.-  
 Brig Fr. 40.-



**BLS**

Bern - Lötschberg - Simplon - Bahn 3001 Bern

**Restaurant**

## ***Sporting***

3903 Wiler/Lötschental  
 Tel. 028/49 13 77  
 Direkt bei der Talstation  
 Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp

Grosser Saal für Vereine und Gesellschaften

Fam. Arthur Rieder

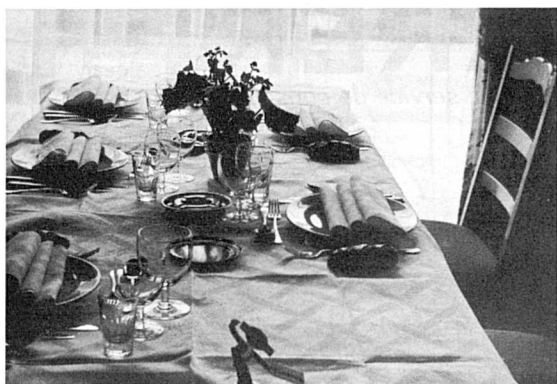


## ***Pension Breithorn***

**3903 Blatten**  
 (Lötschental)  
 Tel. 028/49 14 66

Restaurant im Walliser Stil  
 Heimelige Zimmer (20 Betten)  
 Gemütlicher Aufenthaltsraum  
 Gutbürgerliche Küche

Fam. Hasler-Ritler



## ***Restaurant Lonza***

**3903 Wiler**  
 (Lötschental)  
 Tel. 028/49 12 31

Gemütliche Gaststätte  
 im Dorfzentrum

Fam. J. Henzen-Bellwald





### **Pension-Restaurant Ambord**

**3903 Ferden**

Lötschental

Telefon 028/49 1132

Fam. Ambord-Ritler

Sie finden bei uns die typischen  
Walliser Spezialitäten. Ideal ge-  
legen - Herzliche Atmosphäre -  
Neuer Saal für 65 Personen - Alle  
Zimmer mit Bad, Dusche, Kalt- und  
Warmwasser - Balkon und Telefon  
- Private Parkplätze.  
Vor- und Nachsaison Spezialpreise.

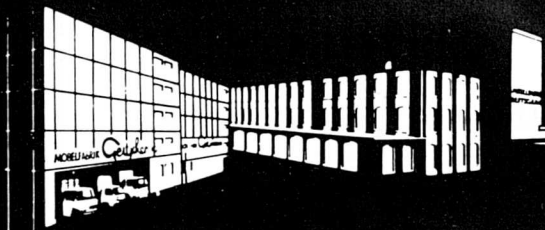
**stampo** s.  
a.

**Le professionnel  
du timbre caoutchouc**

Fabrique de timbres - Accessoires  
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027/22 50 55  
Avenue Tourbillon 40  
1950 SION

**Fabrique de Meubles**  
**Vente directe**



**Gertschen** SA

**Tél. 027/31 28 85**

***Le plus grand choix  
de meubles en Valais***

**EXPOSITIONS**

à:

**BRIGUE, tél. 028/22 11 65**

**SION, (Centre Magro, Uvrier), tél. 027/31 28 85**

**MARTIGNY, tél. 026/2 27 94**

# **MEUBLES FURRER**

*La maison valaisanne d'ameublement à l'avant-garde du progrès et avec service de conseil personnalisé*

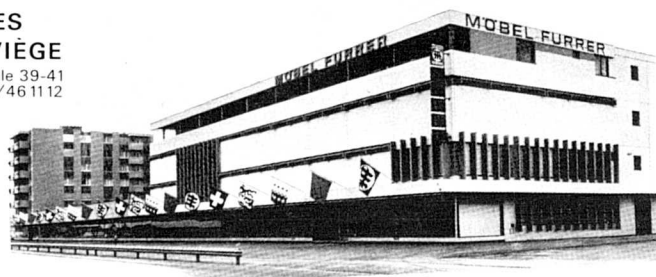
**CENTRE DES MEUBLES**

**SION**

Av. de Tourbillon 47  
Tél. 027/23 33 93

**VIÈGE**

Route cantonale 39-41  
Tél. 028/46 11 12





## Votre fiduciaire:

Compétence et sécurité, confiez-lui vos intérêts!

Association valaisanne des fiduciaires (AVF)  
(membre de l'Union suisse des fiduciaires USF)

## Ihr Treuhänder:

ein Mitglied des  
Walliser Treuhänder-Verbandes (WTV)  
Sektion Schweiz. Treuhänder-Verband (STV)

**Comité:** Président: Guido Ribordy, av. de la Gare 8, Martigny  
Vice-président: Henri Pouget, rue du Bourg 6, Sierre  
Secrétaire: René Kunzle, av. de la Gare 24, Monthey  
Caissier: André Monnet, Condémines 3, Sion  
Membre: Aloys Kämpfen, Bahnhofstrasse 10, Brig

*Une garantie d'efficacité, de confiance, de discrétion*

### Liste des membres de l'Association valaisanne des fiduciaires

#### 1870 MONTHÉY

Kunzle René	Av. de la Gare 24	025/70 61 93
Pousaz Pierre-Alain, Fiduva SA	R. des Bourguignons 4	025/71 25 08

#### 1920 MARTIGNY

Devanthery André, Fidag SA	Av. de la Gare 13 bis	026/ 2 10 89
Ribordy Guido	Av. de la Gare 8	026/ 2 58 58

#### 1934 LE CHÂBLE

Perraudin Jules	Fiduciaire	026/ 7 25 31
-----------------	------------	--------------

#### 1950 SION

Actis Reynald, Fid. Actis SA	Condémines 36	027/22 20 53
Arnold Jean-Claude	Pré-d'Amédée 54	027/22 19 45
Ammann Roger,		
Société de contrôle fiduciaire SA	Av. de la Gare 30	027/22 05 55
Clerc Marcellin, FCM	Av. de la Gare 39	027/22 80 50
Gillioz Marcel	Av. de la Gare 41	027/22 13 26
Métry Charly	Rue du Rhône 40	027/23 15 55
Monnet André, Fidumon	Condémines 3	027/22 75 55

#### 3960 SIERRE

Berthod Gilbert, Bufiva SA	Av. Général-Guisan 11	027/55 10 76
Duc Eddy	Av. des Alpes 21	027/55 60 83
Emery Marcel	Rue Centrale 4	027/55 04 44
Forclaz Claude, Forfi	Rue du Bourg 30	027/55 38 60
Pouget Henri, Fidaval	Rue du Bourg 6	027/55 14 43
Zufferey Marcel	Av. Max-Huber 2	027/55 69 61

#### 3963 CRANS-SUR-SIERRE

Borgeat Denis, Bufidam	Imm. La Caravelle	027/41 29 29
------------------------	-------------------	--------------

#### 3962 MONTANA-VERMALA

Cordonier Denis	Place du Rawyl	027/41 42 84
Schraner Francis, Fid. 13 Etoiles	Imm. Nouvelle-Poste	027/41 42 02

#### 3961 VISSOIE

Theytaz Georges	Fiduciaire	027/65 15 72
-----------------	------------	--------------

#### 3930 VISP

Anthamatten Erwin,	Visp	028/46 30 21
Treuhand Valesia AG	Saas-Almagell	028/57 12 57
	Fiesch	028/71 13 37
	Zermatt	028/67 24 40

#### 3900 BRIG

Imhasly Erwin	Winkelgasse 7	028/23 72 72
Kämpfen Aloys	Bahnhofstrasse 10	028/23 55 25
Vogel Elmar, Treuhand und Verwaltungs AG	Tunnelstrasse 26	028/23 39 51

#### 3904 NATERS

Bayard-Ruffiner Paul	Furkastrasse 44	028/23 45 01
Brutsche Walter	Furkastrasse 35	028/23 89 33
Ritz Peter und Ambros	Bahnhofstrasse 19	028/23 51 81

MAISON DU VALAIS



A Paris  
nous vous donnons  
rendez-vous  
à la

MAISON DU VALAIS

20, rue Royale, tél. 260 22 72

Renseignements  
touristiques  
Restaurant-bar

**MAC WILLIAM'S**  
COUDRAY FRÈRES & CIE S.A. SION

L'eau-de-vie  
de poires  
william's  
du gourmet

Médaille d'or, IGEHO 81



Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027/55 85 35

## Hôtels recommandés

### Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber  
Salquenen

Idéal pour vacances et banquets  
(120 places)

Tél. 027/55 18 38-39

### Hôtel-Restaurant Atlantic

Piscine chauffée  
(ouvert de mai à septembre)

L'hôtel confortable  
au cœur du Valais

des affaires et des vacances  
Place de parc assurée

M<sup>me</sup> Jules Rey-Crettaz

Tél. 027/55 25 35

Télex 38 235

**Sierre**

### Hôtel-Restaurant de la Grotte SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher

Une cuisine réputée accompagnée  
des meilleurs vins de la région

Fam. Freudiger-Lehmann  
027/55 46 46



**agrol**

## Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire  
Maîtrise fédérale

027/55 69 61

## Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

### Ermitage

Famille Délia et Gérard Bruttin

55 11 20

Restauration à toute heure

## Demandez les

produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre

55 10 68



**SIERRE**  
Route du Simplon 30  
Tél. 027/55 16 16  
LOETSCHER OSCAR

Visitez  
notre exposition



**OSCAR**

Carrelages - Parquets - Tapis - Moquettes - Papiers peints - Cheminées  
Fourneaux en pierre ollaire - Décoration d'intérieurs



photos publicitaires  
pour le tourisme et l'industrie,  
hôtels et restaurants.

pour vos prospectus, cartes postales,  
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires  
pour expositions, décorations murales,  
vitrines et projections de diapositives.

## photostudio

heinz preisig av. de la gare 5  
1950 sion tél. 027 22 89 92

# HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL  
6 HOTELS, 390 BETTEN  
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ  
HÖHE: 1411 METER  
Telefon 027/61 27 61



**ZINAL**  
65 14 82  
Jimmy CASADA  
Zinal-Chalets

**VERCORIN**  
55 82 82  
Arnaldo CORVASCE  
B. A. T.

**CHANDOLIN**  
65 18 66  
Jean-Pierre CRETZAZ  
Agence Jolival

**ASSOCIATION de vente  
ANNIVIERS-PROMOTION**

**ROBERT METRAUX**  
Immobilier

**VISSOIE**  
65 14 04

**ST-LUC**  
65 16 83  
Georges SALAMIN  
Agence Immobilière

**GRIMENTZ**  
65 18 22  
Rémy VOUARDOUX  
AnniviERS-immobilier

**Bureau central :  
Télex ANPRO  
38429**

**Les clés de  
votre résidence  
secondaire au  
VAL D'ANNIVIERS**

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES  
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

**Gillioz**  
Neon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

**VALAIS**  
LE PAYS DES VACANCES



Paraît à Martigny chaque mois  
Editeur responsable: Georges Pillet  
Fondateur et président de la commission de rédaction:  
M<sup>e</sup> Edmond Gay  
Rédacteur: Amand Bochatay  
Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten  
Administration, impression, expédition:  
Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19  
CH - 1920 Martigny  
Téléphone 026/2 20 52-53  
Abonnements: Suisse Fr. 46.-; étranger Fr. 55.-  
Le numéro Fr. 4.-  
Chèques postaux 19-43 20, Sion  
Service des annonces:  
Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11



Organe officiel de l'Ordre de la Channe

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle  
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

32<sup>e</sup> année, N° 1 Janvier 1982

## Sommaire

Au tournant  
La faune des hauteurs en hiver  
Valais, jours d'œuvre  
Jeanclaude Rouiller, peintre  
Skyl  
Salgesch, the village in the vineyards  
Mots croisés  
Potins valaisans  
Lötschental: premiers touristes, premières descriptions  
Lötschen heute  
Der Lichtblick  
Nouvelles touristiques  
Unsere Kurorte melden  
N 9  
Tortin - Gentianes - Mont-Fort  
Treize Etoiles qui brillent...  
Le Valais des Valaisans  
Distinctions littéraires et musicales  
Roselyne König, Prix Edmond-Troillet 1981  
Chronique de l'Ordre de la Channe  
Méthode «Vedel» de dégustation  
Lèche-babines  
Harmonies valaisannes  
Treize Etoiles-Schnuppen  
Sons de cloches  
Michel Bovisi  
Un mois en Valais

Notre couverture: Peupliers près de Martigny (Photo Roger Broccard)

Dessins de Chavaz, Rouiller, Skyl et de Wolff

Photos Andenmatten, Bille, Biselx, Bussien, M. et O. Darbellay, Guillermin,  
Hofer, Kern, Klopfenstein, Méroz, Polenghi, Preisig, Ruppen, Schwéry, Thurre



## **Nouvelliste**

**et Feuille d'Avis  
du Valais**

**le quotidien  
illustré  
du Valais**

**atteint le**

**73 %**

**des ménages  
du  
Valais romand**

**Tirage**

**40 619 ex.**

contrôle F.R.P. du 22. 7. 1981

**Le journal  
de tous  
pour tous**

## **Au tournant**

*Une année s'est éteinte avec les dernières bougies de Noël. Une autre s'amorce. Nous sommes au tournant.*

*Que de vœux, plus ou moins sincères selon la formule, n'a-t-on pas échangés en ce début de janvier! Vœux de santé, vœux de bonheur. Oui, de bonheur, car nous y sommes habitués, souvent inconscients du privilège dont jouit notre petit pays. Les vacances d'hiver auront été belles dans nos stations féeriquement enneigées, où l'insouciance était reine. Heureux coin de terre exempt de soucis et d'angoisses.*

*Et tandis que nous nous y complaisons, le malheur et les souffrances se multiplient hors de chez nous. Des peuples, l'un d'eux surtout, qui n'avaient pas démérité plus que le nôtre, ont sombré dans la misère, la cruauté, le deuil.*

*Certes, nous n'y sommes pas indifférents, mais nous réfugions notre conscience dans l'impuissance d'y remédier.*

*Ailleurs, un peu partout même, c'est la violence, avec son cortège de destructions, de vilenies. A croire, tant nous y sommes habitués, qu'elles sont tout simplement le lot de notre époque en pleine aberration.*

*Mais alors, que faire, sinon se ressaisir et espérer? Espoir en des temps meilleurs, avec la ferme volonté d'y contribuer dans la mesure de nos moyens.*

*Car nous sommes, en effet, à un tournant. Et c'est une raison de nous souhaiter, mais alors avec conviction:*

*Bonne et sainte année!*

*Claire*



**La faune  
des hauteurs  
en hiver**



# La faune des hauteurs en hiver

Texte et photos René-Pierre Bille

*Parmi notre merveilleuse faune des Alpes, il est intéressant de voir quelles sont les espèces sauvages assez endurcies au froid, assez robustes et frugales pour survivre la plus grande partie de l'hiver au-dessus de la limite des arbres. Pas très nombreuses il est vrai, ces espèces, par leur extraordinaire résistance aux sévères conditions hivernales de la montagne, ont de quoi nous surprendre et nous remplir d'admiration.*

Bouquetin, mâle et ses traces dans la neige fondante; page de droite, lièvre variable dans la neige poudreuse et ses empreintes



Mais à tout seigneur, tout honneur! Le bouquetin, mammifère rochassier par excellence, grand bouc doté de superbes cornes et de surcroît rescapé de la préhistoire – il a bien failli disparaître à jamais des Alpes il y a une centaine d'années! – répugne, pour des raisons encore obscures, à pénétrer dans le couvert forestier et préfère demeurer durant toute la mauvaise saison à haute altitude. Il est alors à la merci des avalanches et des grosses chutes de neige et, bien plus que le chamois, le bouquetin paie un lourd tribut aux très rudes conditions de son milieu hivernal.

Je me souviens avoir vu dans le Valnontey au val d'Aoste un certain printemps, des centaines de cadavres d'ibex. Les animaux, sans doute affamés par des tempêtes prolongées avaient dû s'aventurer par

grosse neige dans les couloirs et les pentes d'avalanches à la recherche des touffes de la grande fétuque (*Festuca ovina* ou *rubra*) base de leur nourriture en hiver. Cette fétuque est appelée populairement «oline» au Grand-Paradis. Et, naturellement, ces déplacements leur avaient coûté la vie!

Cette répugnance du bouquetin à pénétrer dans les bois d'épicéas comme le fait habituellement le chamois aux premières chutes de neige importantes, s'explique à la rigueur par son besoin inné d'altitude, son amour du rocher et des espaces découverts, grillés de soleil. Bien plus que le chamois dont le vrai biotope est la forêt ombreuse et escarpée, l'ibex est un animal typique des vastes pelouses sèches et fétuques et des hauts contreforts tournés à l'adret dominant les zones boisées. Bien

entendu, il y a toujours quelques petites hardes formées surtout de femelles et de jeunes ou de quelques bêtes âgées qui prennent leur quartier d'hiver dans les forêts claires de mélèzes et de pins à crochet. Mais il est exceptionnel de rencontrer en mauvaise saison des bouquetins dans le couvert des bois d'épicéa, alors que le chamois y règne en maître!

A l'époque du rut en décembre, il n'est pas rare d'observer par beau temps des groupes de mâles adultes et de femelles installés sur des pentes vertigineuses, à plus de 3000 mètres. Chez les boucs, une hiérarchie basée sur l'âge, le poids et la force s'instaure: un chef absolu impose sa loi au reste de la harde après de multiples combats et c'est lui qui saillira le plus grand nombre de femelles, bien que d'autres mâles profiteront de l'absence du pacha retenu parfois au loin par quelques batailles pour saillir à leur tour leurs compagnes consentantes.

L'attitude du mâle en rut est caractéristique: il tient la queue relevée et rabattue sur la croupe, les cornes plus ou moins abaissées sur le dos, suit pas à pas l'élue sur d'immenses distances, avance de temps à autre l'une des pattes antérieures et gratte la neige, sort fréquemment la langue en retroussant les lèvres et hume continuellement les effluves de la bien-aimée. Cette dernière n'accepte l'accouplement qu'en période d'œstrus, c'est-à-dire de chaleur, et comme ladite période est brève, les mâles font preuve d'une patience inouïe. Lors des combats, dont l'âpreté varie selon le degré d'excitation des antagonistes, le choc des cornes produit une sorte de claquement sec très particulier qui, entendu ainsi dans le silence de la montagne, est fort impressionnant.

Vers la mi-janvier, le rut est terminé et les bouquetins se réfugient alors entre 2000 et 2500 mètres au cœur des vastes complexes rocheux qui leur offrent de multiples abris et quelque nourriture.

Beaucoup d'entre eux vivront alors sur leurs réserves de graisse accumulées en automne et se contenteront de brouter ce qu'ils trouvent: tiges et rameaux d'arbrisseaux nains, de genévriers rampants, touffes desséchées des cirses, de la flouve, du nard et surtout des grandes fétuques qui s'agrippent dans les rochers jusqu'à très haute altitude. Leur épais pelage d'un beau brun marron foncé leur permet de supporter les froids les plus vifs sans dommage.

\* \* \*

Un autre mammifère semble garder lui aussi la nostalgie des hauteurs durant toute la mauvaise saison: le lièvre variable appelé populairement «blanchon» en Savoie et «couni» en Valais. Vous découvrirez aisément ses traces bien au-dessus des derniers arbres et parfois à plus de 2500 mètres! Cependant, sa rencontre demeure problématique, le lièvre variable étant passé maître dans l'art d'embrouiller ses pistes à l'infini et sachant comme pas un faire perdre ses empreintes sur le fil des arêtes balayées des vents. C'est sans doute l'animal alpin le mieux adapté aux rigueurs hivernales. Pourvu d'un somptueux pelage à l'éclatante blancheur dès la fin octobre ou la mi-novembre, à l'égal du lagopède qui lui aussi devient blanc comme neige à la même époque, le lièvre variable possède encore d'autres atouts: il a en effet la faculté d'écarter bien davantage ses doigts que son grand cousin, le lièvre commun d'Europe, qui reste brun en hiver et avec lequel il se croise parfois.

La plante des pattes du blanchon, abondamment fournie de poils drus et serrés, fait office de raquette et son poids souvent de moitié inférieur à celui du lièvre européen lui permet de s'aventurer sur n'importe quelle neige profonde sans trop enfoncer. Lors d'abondantes chutes de poudreuse, il cherche en général refuge en forêt, dans les bois montueux où la raideur de la pente lui assure un maxi-

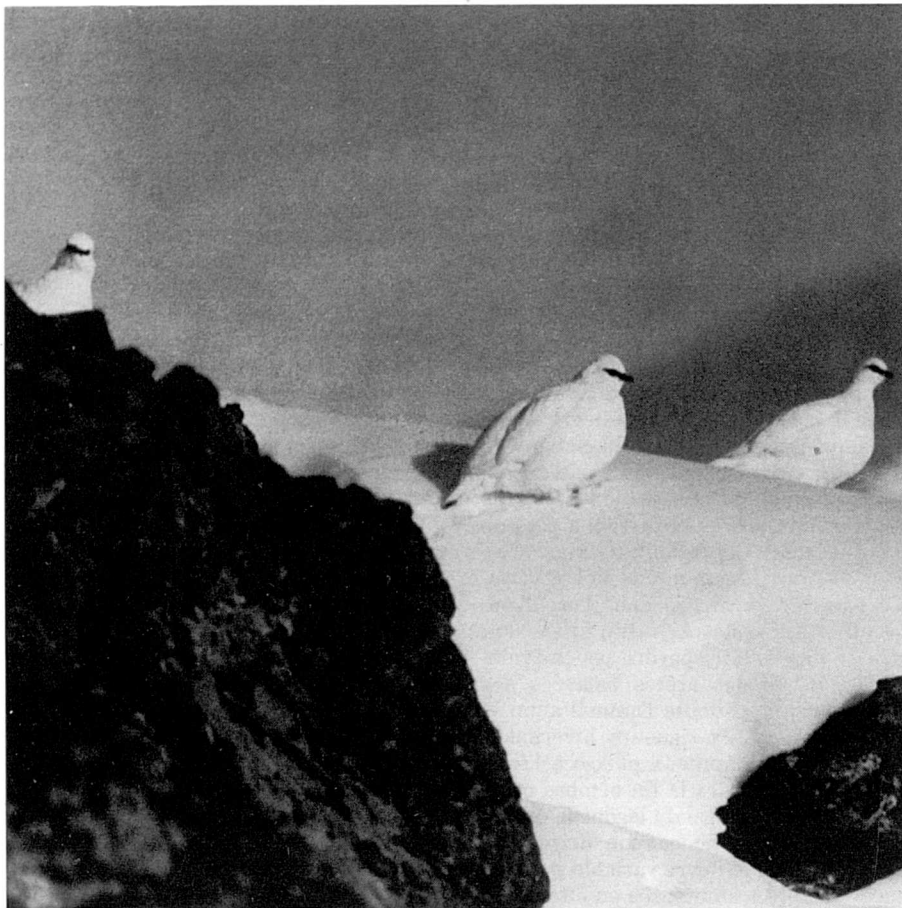
mum de sécurité. Sa grosse pelisse le met à l'abri des plus grands froids. Au besoin, il creuse dans la neige une sorte de gîte qui lui assure des conditions de température à la mesure de ses besoins thermiques, tout en gardant la tête tournée vers l'extérieur.

Le lièvre commun, qui s'élève parfois assez haut en montagne, fait exactement de même. Parfaitement conscient de la tache que fait son pelage brun sur la neige, il aménage alors de véritables galeries sous la couche glacée tant que cette dernière le porte mal, et ne refait surface que lorsqu'il peut à nouveau sautiller allègrement et distancer rapidement ses ennemis. Hâtons-nous d'ajouter que le lièvre variable ne creuse jamais de terrier en été, mais qu'il utilise parfois celui de la marmotte dans son jeune âge ou lorsqu'il est blessé. Par contre, les pierriers chaotiques et les nombreuses fissures rocheuses de son biotope habituel lui offrent d'innombrables cachettes naturelles qu'il sait fort bien utiliser pour passer inaperçu!

Dans la région de Chandolin au val d'Anniviers en Valais, où durant de longues années j'ai chassé, puis photographié le lièvre variable en toutes saisons, j'ai pu me rendre parfaitement compte des longs parcours que l'animal effectue de nuit pour découvrir sa nourriture. Ainsi l'ai-je vu sortir régulièrement, au crépuscule, des bois escarpés et, par grosse neige, gagner les proches arêtes de l'Illhorn et des Ombrintzes, puis parcourir leurs sommets balayés des vents à plus de 2600 m. à la recherche de maigres gazons roussis, du coriace feuillage des raisins d'ours ou encore des aiguilles du genévrier rampant.

En forêt, il gratte parfois la neige pour découvrir les tiges d'arbrisseaux nains, ronge à peu près tout ce qu'il rencontre, tirant au besoin parti des écorces, notamment celles des bouleaux et des aulnes qu'il affectionne. Certains individus, mal-





gré les pires tourmentes, conservent tout l'hiver leur habitat d'été, entre 2500 et 3000 mètres! Cela prouve une fois de plus la merveilleuse adaptation du lièvre variable au rude biotope montagnard.

\* \* \*

Il en est de même du lagopède appelé populairement perdrix des neiges, alors que cet oiseau fait bel et bien partie de la famille des tétraonidés, à l'égal des coqs de bruyère. Le lagopède est de toute l'avifaune alpine celui qui vit toute l'année le plus haut. Il se plaît particulièrement dans les terrains désertiques recouverts d'une végétation rase; il est l'hôte typique de la lande arctico-alpine et il n'est pas rare de l'observer en fin d'été à la limite de la vie végétale, à proximité immédiate des glaciers et des grands névés, soit à près de 3500 mètres.

En hiver, il descend rarement au-dessous de 2000 à 2300 mètres et se tient de préférence près des crêtes soufflées des vents, le long des pentes raides et des couloirs tournés au sud où le soleil et les avalanches dégagent toujours quelques maigres végétaux, malgré les plus fortes chutes de neige. Je l'ai vu bourrer littéralement son jabot de feuilles de raisin d'ours avant la venue du mauvais temps. Une autre fois, il détachait une à une les pousses terminales des petits mélèzes

nains accrochés à la pente, bien au-dessus des derniers arbres. S'accommodant d'une nourriture extrêmement frugale, il sait tirer parti des mousses, des lichens, des saxifrages et de leurs graines, tond avec avidité les rameaux de l'airelle des marais et de l'airelle noire, les aiguilles du genévrier nain et bien d'autres plantes de montagne.

Grâce à son merveilleux plumage d'hiver d'une blancheur de neige et malgré sa queue noire, queue qu'il dissimule parfai-

Trois lagopèdes mâles en plumage hivernal, et traces d'envol



tement au repos sous les plumes sus et sous-caudales claires, le lagopède, confiant en son extraordinaire homochromie, laisse parfois approcher le skieur à quelques mètres avant de prendre le vol. De même que le lièvre variable, le jalabre (nom donné au lagopède en Savoie) ne craint nullement le froid et semble même le rechercher, gardant sans doute une certaine nostalgie de sa lointaine patrie nordique.

En tous cas, tous deux croisent fréquemment leurs traces même au cœur de l'hiver et recherchent les mêmes biotopes et les mêmes herbages, changeant totalement de robe et d'aspect selon les saisons. De toute notre faune montagnarde, le lièvre variable et le lagopède semblent de loin les mieux adaptés aux sévères conditions hivernales des Alpes. D'ailleurs, ces deux espèces possèdent de très proches parents parmi la faune de l'extrême-nord.<sup>1</sup>

Dans la région de Chandolin et de Saint-Luc en Anniviers, lors de chaque tempête de neige, les lagopèdes descendent au vol des hauteurs, se rassemblent en compagnie de cinq-six, parfois jusqu'à trente individus, et se laissent couvrir par la neige dans les pâturages, souvent au pied des monts, voire à proximité de la lisière supérieure de la forêt; et là, volontiers auprès de petits mélèzes qui leur assurent une certaine nourriture si la tourmente se prolonge... Pendant cette opération, ils ne cessent d'émettre leurs cris gutturaux, sans doute pour garder le contact. En de telles circonstances, leurs loges nocturnes ressemblent à celles du tétras lyre en hiver, mais sans galerie.

A l'aube, si la tempête a cessé, les oiseaux quittent alors leurs igloos à l'endroit même où ils s'étaient enfouis et remontent la pente en piétant. Chaque lagopède suit son propre itinéraire et c'est un rare spectacle que de voir ces boules blanches en mouvement sur la poudreuse, s'appuyant tantôt sur leur ventre ou leur poitrine, tantôt sur leurs pattes pour progresser. Mais à la moindre alerte, les perdrix des neiges prennent alors le vol, conscientes du danger que leur font courir leurs pistes sinueuses, souvent fort visibles de loin sur l'épaisse couche fraîche!

(A suivre.)

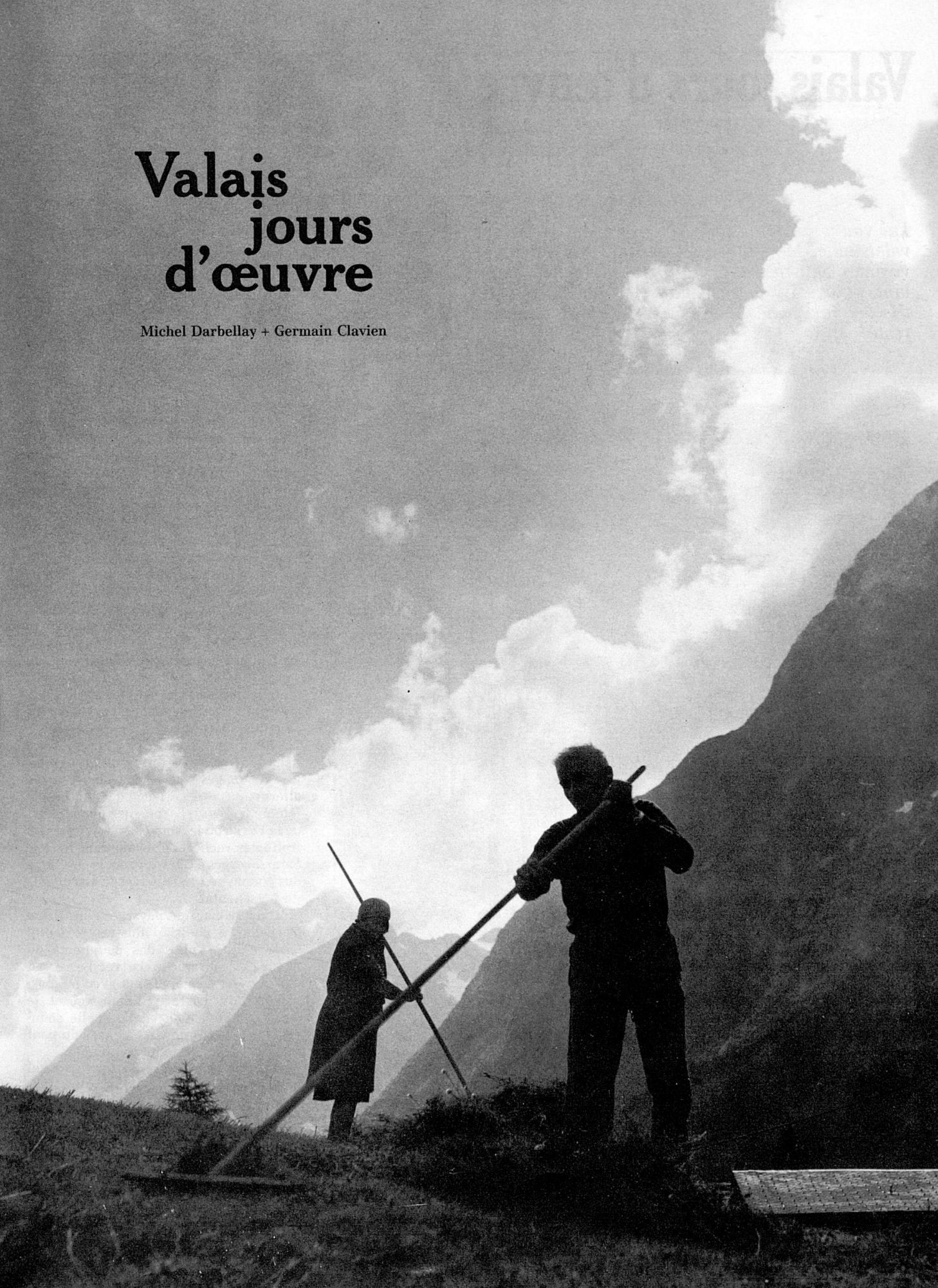
*Pierre Rim Ding*

<sup>1</sup> Par exemple, «Lagopus mutus hyperboreus, Sund» se trouve au Spitzberg, à l'île des Ours et sur la Terre de François-Joseph; une autre race occupe le Groenland. Un lièvre variable, deux fois plus lourd que celui des Alpes, «Lepus arcticus groenlandicus», vit au Groenland, une autre forme du nord de l'Alaska peut atteindre le poids considérable de 7 kg. 250.



# Valais jours d'œuvre

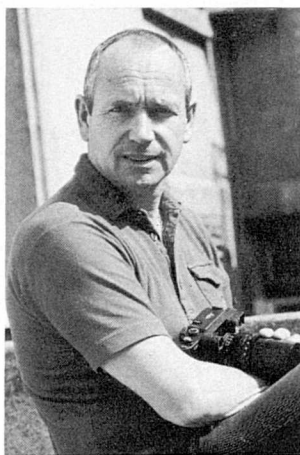
Michel Darbellay + Germain Clavien



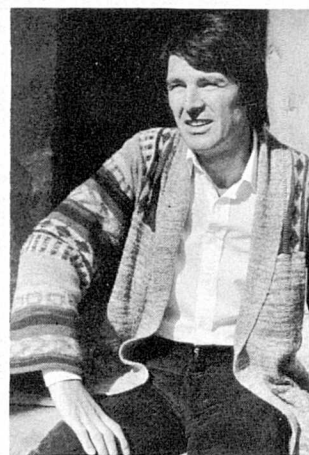
# Valais jours d'œuvre

Un cantique en images

*J'ai voulu raconter par l'image un an de la vie valaisanne. Mon but était de faire un ouvrage vivant, d'agir très vite, photographiquement parlant, pour saisir des instants privilégiés et fugitifs... et puis ce beau pays qu'est le Valais a fait le reste!*



Michel Darbellay



Germain Clavien



C'est ainsi que Michel Darbellay, le bouillant et talentueux photographe de Martigny, présente à ses lecteurs le somptueux album qu'il vient de publier aux Editions Payot, avec la collaboration de Germain Clavien pour le texte.

Il l'a appelé «jours d'œuvre», reprenant une expression que tous les Valaisans connaissent et qui n'appartient qu'à eux. Le jour d'œuvre, c'est le jour consacré au travail. Mais s'il est vrai que la succession de ces superbes photographies forme un almanach des travaux de l'année valaisanne, les images de fêtes religieuses ou profanes, viennent compléter le portrait d'un peuple que l'on sait fidèle à ses traditions et très attaché aux réjouissances communautaires.

Le four banal d'Anniviers, la boucherie dans la cour d'une ferme de La Combe, les vendanges dans la Noble-Contrée alternent avec le carnaval de Monthey, la fête de la Sainte-Barbe chez les mineurs de la Furka ou le Nouvel-An à Verbier; la traite des vaches à Chermontane avec la Saint-Georges à Chermignon, la cueillette des pommes à Charrat avec le mardi-gras du Löttschent.

C'est par le biais des paysages que Michel Darbellay a choisi d'illustrer le subtil passage du «Valais des peupliers» au «Valais des pylônes». Le val Ferret au temps des regains voisine avec la construction du barrage d'Emosson et le charme de certaine vieille ruelle séduisante est confronté aux audaces du pont du Ganter, sur la route du Simplon.

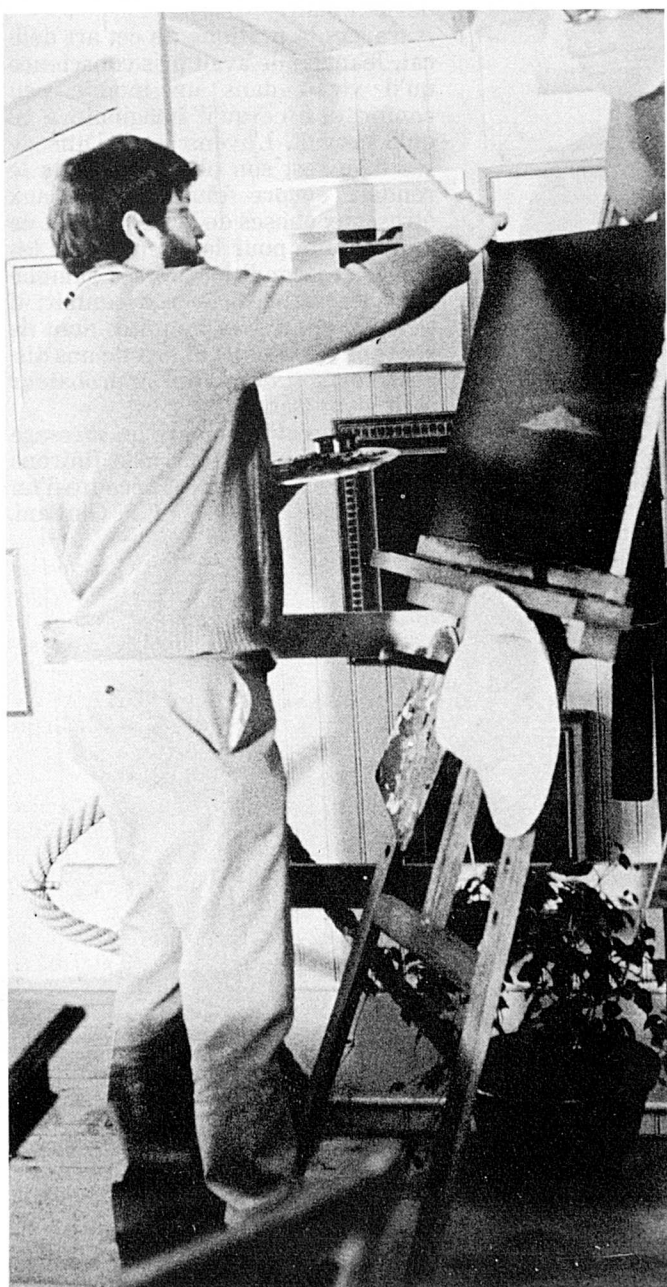
«Valais, jours d'œuvre» est un très bel ouvrage, vraiment, où, bien au-delà des clichés touristiques, le pays nous est montré avec force et sensibilité tout à la fois.

v. f.

Michel Darbellay: «Valais, jours d'œuvre», texte de Germain Clavien, un volume relié, sous jaquette illustrée, format 23 x 26 cm., 182 pages, 170 illustrations couleurs, 30 bichromies, 30 noir-blanc, aux Editions Payot Lausanne.



# JEANCLAUDE ROUILLER PEINTRE



A travers son art, Jeanclaude avait su donner un sens à sa vie. Profondément chrétien, sa cohésion intérieure n'en fut pas moins ébranlée par la mort d'êtres chers. Dès lors, son cheminement spirituel, sa réflexion intime l'ont amené à une profonde intériorité, à ce repli qui engendre le mal de vivre et à considérer que la fin est une source qui débouche sur un au-delà transcendant, libérateur, qu'il faut atteindre envers et contre tout. Cette ultime recherche de Jeanclaude aura été l'aboutissement de sa trajectoire vers l'épanouissement total.

Si le malheur a surgi sans bruit au crépuscule d'une lumineuse journée de fin d'été, l'œuvre de Jeanclaude Rouiller rayonnera de cette aura poétique qui émanait de ses créations. Jeanclaude Rouiller appartenait à l'ordre du sensible; à ce titre, il était le peintre de la sensibilité pure. S'il est vrai que pour exister il faut échanger, pour réussir à trouver sa voie en peinture, il lui fallait se tremper dans la solitude. Cette condition l'amenait à une recherche inquiète s'ajoutant à un labeur patient. Ainsi sa peinture s'enrichissait avec le temps.

Son expression picturale approchait de sa maturité; au fil des années il y a une recherche consciente, un dépouillement progressif qui s'identifie aux vraies richesses. Il maîtrise alors ce qu'il affectionne: l'art difficile de l'aquarelle.

## Jeanclaude Rouiller

A l'occasion d'une exposition posthume du peintre martignais Jeanclaude Rouiller à la Fondation Pierre-Gianadda, un magnifique livre a paru aux Editions Roten-Verlag, Brigue, imprimé chez Mengis à Viège. Nonante pages, signées par huit personnalités du monde des arts et des lettres, et par des amis, très richement illustrées d'œuvres picturales et iconographiques, confèrent à l'ouvrage une valeur toute particulière. Nous en extrayons les lignes suivantes, dues à la plume de Jean-Pierre Giuliani, président de la Société des peintres, sculpteurs et architectes suisses, section Valais.

Devant ses aquarelles légères aux tons chauds, denses ou éclatants projetant des lueurs jaunes, bleues, rouges, animées par cette sensibilité musicale apparaît toujours un souci de composition cohérente; les vides ménagent des respirations autour de taches discrètes, disposées dans des surfaces immaculées recherchant inlassablement plus de dépouillement, d'austérité et donnant en même temps libre cours à une sensibilité frémissante.

Il y a dans ces tableaux une unité saisissante toujours à la frontière de la répétition, de la monotonie, mais aussi une absence de tout artifice illusionniste et même de la rigueur. L'engagement émotionnel fait place alors à l'objectivité du regard. Tout devient clair.

A travers la pratique de cet art délicat, Jeanclaude avait pris conscience qu'il vivait dans un monde peu conforme à ce qu'il imaginait, à ce qu'il croyait. L'avenir était l'une de ses hantises; son obsession. Cela le rendait encore plus attentif aux êtres, aux choses de la vie; il avait de l'inquiétude pour les siens, pour les autres. La condition de ses semblables, les artistes, le tourmentait; il s'élevait contre les iniquités dont ils sont souvent l'objet et lors de nos discussions son clin d'œil approbateur était significatif.

Jeanclaude avait encore un message à nous apporter. Nous n'en finirons plus d'être à l'écoute. A l'écoute d'un long silence.

J.-P. Giuliani.







Etale le regard s'étonne  
en la prunelle vierge

La lèvre vibre  
en le sourire offert

La chair se réjouit  
en la brûlure lactée

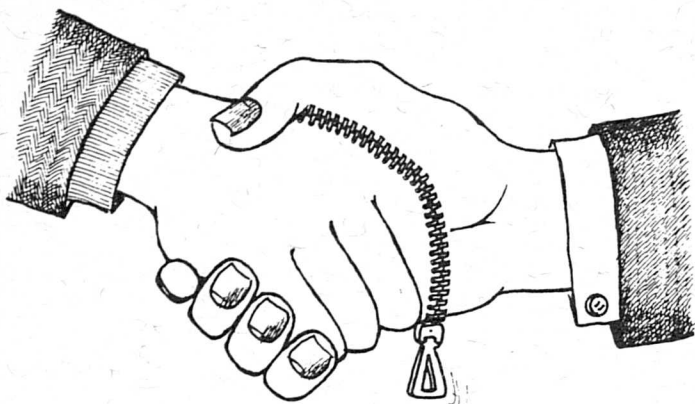
et la peur incertaine  
incarnée de bonheur

palpite

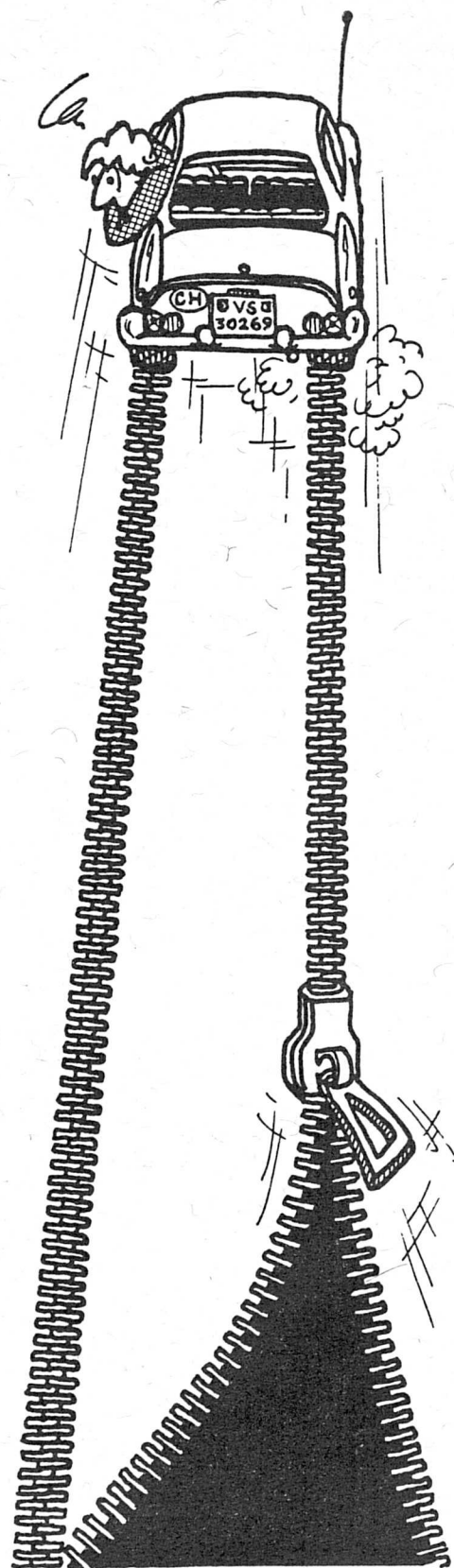
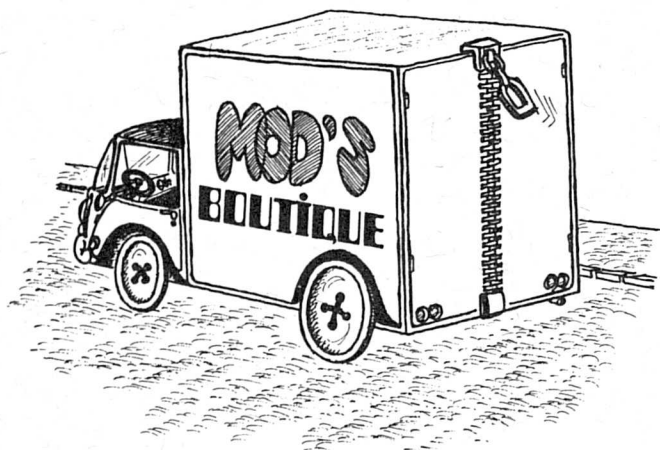
dans une unique braise

Daniel Gay.

*Tiré de «Amour et maternité», douze dessins de  
Jeanclaude Rouiller, textes de Pierre Nicolas,  
Jacques Darbellay et Daniel Gay.*



Les ri-ri... res  
de  
*skyll*



# Salgesch, the village in the vineyards

I discovered the lovely village Salgesch at 574 metres above sea level five kilometres east of Sierre on the road Sierre-Varen-Leuk. It lies on the top of a gentle slope descending southward toward the Rhone river and is completely surrounded by 86 hectares of vineyards. Some of its houses are of sun-blackened wood, others, those built after 1900, of masonry.

From the parish church, a road leads to the railway station near the Rhone, beyond which lies the pine forest – Phynwald or Bois de Finges – which is unique in Europe. Nearby opens the val d'Anniviers, which comes down from the southern Alps. The view of this landscape is beautiful and restful. North of the village, foothills climb toward the plateau of Crans-Montana, some houses of which can be seen from below and higher up rise the snow-clad summits of the range separating the Valais from Canton Bern. Between Sierre and Salgesch flows the Raspille river. It forms the language frontier between the French and German speaking districts of the Valais. Opposite the railway station stands the modern Hotel Rhone, where I spent a comfortable week. It has a vast banquet room, a big restaurant and bar and a cozy Valais Carnotzet. All the rooms have a bath or shower, telephone and large balcony. Guests get personalized attention from the owners, Mr. and Mrs. Markus Constantin. The food, French cuisine, is excellent and individual diets can be obtained. People from Sierre as well as passing motorists stop there in the evening for cheese fon-

due, fondue bourguignonne, chinese fondue or a gastronomic meal. The owners stay with their guests, enquire about their wishes and give them information concerning the village, walks and excursions to towns, valleys and mountain resorts. All this creates a carefree, friendly atmosphere.

Most of the 1250 inhabitants of Salgesch are wine-growers passing their skill from father to son. Many sell their grapes to a Cooperative wine-producing plant, which makes the wine and markets it. Some 20 % of the growers work only part-time in their too small vineyards and the remaining time at another trade. But sixteen wine-growers make, bottle, label and sell their own wines, which have a distinct bouquet. Due to the Federal Government's restrictions, no new vineyards can be created, which has resulted in increased prices for wine-growing land. It now costs from 40 to 50 francs a square metre.

A young independent grower, Mr. Anton Lenggenhager of Salgesch, bought one hectare and rents two more. In 1980, there was a rich grape harvest and Mr. Lenggenhager sold part of his first crop to a Co-operative wine-producing plant, but made his own excellent wine with the remaining grapes. At Easter 1981, a heavy frost damaged the vines all over Switzerland, causing a loss of 30 % compared with an average year. However, this loss is made up by the excellent quality of the reduced grape harvest. The chalky and stony soil of this district, favoured by a very sunny Mediterranean

climate, is propitious for growing dark blue Pinot noir and blue Gamay grapes. With these two kinds of grapes, three different wines are made: Pinot noir, Gamay, and the Valais' best Dôle, a mixture of 70 % Pinot noir and 30 % Gamay.

When the grapes are pressed, their juice ferments in huge barrels or in modern glazed concrete containers. During this phase, the temperature in the cellar has to be constantly controlled. Finally, in January or February, when the dregs and impurities have settled at the bottom of the container, they are drawn off and the clear wine can then be bottled and labelled. But a month later, in March, the cycle of the year's seasonal work begins again: prune the previous year's branches, after which the sap rises from the roots and clear drops glitter like diamonds on the cut wine plant; loosen the caked earth by means of a three-pronged hoe or a small plough on a cable, which is pulled by a motor placed at the top of the row; break off excessive flower buds in April and May, leaving only one or two on a branch, at most 12 to 16 to a plant, close to the ground so that later the grapes benefit from the heat rising at night from the stones; tie the growing branches to wooden or wire supports; spray the invading weeds; in June, tie up again the longer branches and break off surplus leaves, leaving only enough to protect and nourish the grapes later with their sap; in June, delicate light-green flowers appear and must on no account be touched. Their pollen capsules explode and the wind and insects fecundate the flowers, which stand straight on their stem until tiny berries have formed, after which the grape turns downward; in June, July and August, the sun-parched soil is sprinkled and the leaves sprayed with insecticides or copper sulphate; in mid-August, the grapes' skin becomes transparent and the colour slowly changes from green to blue or amber and the sun helps them to develop their sugar content; in mid-September, the grapes drink the dew and the damp autumn haze and take all the sap of the leaves, which become dry and copper or purple coloured. All this time, the grower has to fight weeds, insects and cryptogamous disease until, at last, in mid-October, nature rewards him with a more, or less, satisfactory grape harvest.

hee Lenggenhager

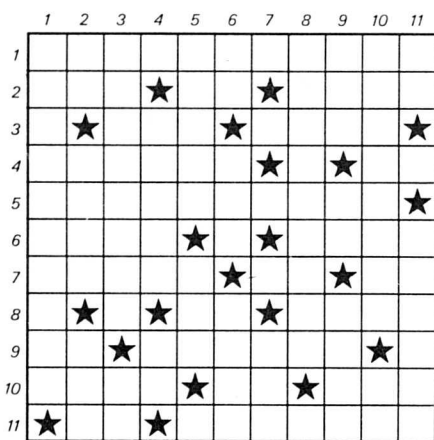
Un dessin d'Albert de Wolff





# M CROISÉS S

par Eugène Gex



1

## Horizontalement

1. Ce peut être, dans différents sens, la porte du Lôtschental.
2. Elle se faufile entre les maisons. - Ce sont des usages. - On peut y entreprendre l'ascension du Bietschhorn.
3. Pas très loin d'Ibadan. - Sa vallée est chère aux cristalliers.
4. Le Seigneur y envoya Jonas. - On y égoutte les bouteilles.
5. Il en est de rouges qui coupaient la route du Lôtschental.
6. Répété, en toute hâte. - Crochet.
7. Elle rejoint la Loire. - Celui du Rhin est dû à Wagner. - Œuf non français.
8. Démonstratif. - Son rhizome est employé en parfumerie.
9. Ile de l'Atlantique. - Indignée.
10. Vallée du Valais. - Chef-lieu sur la Bresle. - Unité de mesure.
11. Vont souvent avec les coutumes. - Commune du Lôtschental.

## Verticalement

1. On les admire lors des processions du Lôtschental.
2. Va parfois avec bien. - Il y eut le Doux et le Terrible. - Limpidité.
3. Tranquilles, populaire. - Unité romaine.
4. Ce village fut incendié en 1900. - Charpente.
5. Officier ministériel, la tête en bas. - Il y en avait un de six livres.
6. Initiales pieuses. - Sigle pour une école. - Entre Vannes et Lorient.
7. Fit... l'âne.
8. Tromperie.
9. Article d'outre-Raspille. - Pronom d'outre-Raspille. - Bramât.
10. Se jette dans la mer de Kara. - Note.
11. Initiales pieuses. - Des peintres apprécieraient ce lieu du Lôtschental.



# POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Cette revue, qui sert de support à mes missives, a reçu, tu le sais, le prix annuel du Fonds valaisan de la recherche.

Cela va m'obliger à un style plus recherché à moins que je me contente de pousser la recherche du côté des potins à te raconter.

L'année 1982 dans laquelle tu seras plongé en plein quand cette lettre te parviendra, ne comporte malheureusement aucune de ces trois élections qui animent sur quatre années et avec une régularité d'horloge, à la fois la vie valaisanne et mes lettres.

Les conseils communaux sont en place et profitent de prendre en début de législature les décisions impopulaires qui seront oubliées en 1984, le Conseil d'Etat cherche sans excès de zèle une formule pour se faire élire plus démocratiquement, les députés sont pour une bonne partie au banc d'essai du théâtre parlementaire tandis que nos délégués à Berne cherchent à faire savoir au peuple ce qu'ils font dans ce lointain cénacle.

Ce sont les plus méconnus. On se bat fort pour que soit élu celui-ci ou celui-là, et c'est à peu près tout, sauf s'il s'agit de la route du Rawyl, de la loi Furgler ou d'un poste de fonctionnaire; alors on se souvient de leur utilité. Feu l'un d'entre eux prétendait que son étude d'avocat était devenue un bureau de placement. Pas un facteur ou un aiguilleur ne pouvait se passer de cette précieuse filière. Aujourd'hui on les recherche avec difficulté car les Valaisans visent plus haut.

A propos de route, tu sais que les huit kilomètres de notre nationale 9, ouverts le mois dernier, ont justifié un banquet de 520 couverts: 65 couverts par kilomètre. Comme il y en aura une centaine, tu vois que la gastronomie va y trouver son compte ces prochaines années.

Mais finalement, me dit un spécialiste, qu'un tronçon de route coûte dix millions ou dix millions et trente-cinq mille francs, qu'est-ce que ça peut faire? Et puis, il fallait bien que les Valaisans fêtent, comme pour la route du Simplon, le retour partiel sur leur sol de taxes sur l'essence qu'ils paient depuis plus de vingt ans.

Notre petite vie valaisanne a été animée en décembre par une foire appelée Promo-Sion. Les organisateurs affirment qu'il ne s'agit pas d'une faute d'orthographe. Mais la capitale entend bien quand même par ce biais faire sa promotion économique.

Et à part cela, bien sûr, sa promotion en urbanisme en nous rendant, après de longs travaux, une Planta ronde que les nostalgiques d'une bataille célèbre voudraient conserver carrée. Une guerre de pure forme, c'est le cas de le dire.

Et pourquoi pas ovale, me souffle un loustic. L'œuf n'est-il pas le symbole de la vie? On prétend toujours que Sion est une ville qui en manque. Morte disent ceux qui ne savent pas ce qui se passe dans les nombreux carnotzets de cette cité où se refait le monde aux heures tardives.

A Sion, tu sais que la Bourgeoisie exploite depuis peu un restaurant dans le cadre rendu idyllique des îles.

Pour ne pas être en reste, celle de Sierre, dans un bâtiment bien à elle dont l'architecture se veut un défi au château qui abrite la municipalité, en exploite un autre sis au-dessous de l'Office des poursuites, du Tribunal et de l'Académie des cafetiers. On ne saurait mieux pourvoir aux loisirs de ceux qui y travaillent.

Et voilà que celle de Loèche-les-Bains, voulant imiter Zermatt, a construit des bains et «pris une part majoritaire» dans quelques vieux hôtels de cette station balnéaire, les transports publics et la production d'énergie.

Finie le temps où les bourgeoisies se contentaient d'exploiter des forêts, de vendre du gravier et d'accepter des Italiens dans leurs communautés. Cette nouvelle orientation, qui a un petit relent de collectivisation de l'économie, va dicter le choix des conseillers bourgeoisiaux. Ils devront être, à l'avenir, au moins en possession du certificat de restaurateur préparé dans le «Bürgerhaus» new look de Sierre.

A part cela, le vin a augmenté de prix... Comme ton salaire après tout. C'est un mauvais potin pour un bon vin tout de même. Tu verras.

Bien à toi.





**Lötschental**

# Lötschental

## Premiers touristes Premières descriptions

La vallée de Lötschen s'est trouvée en dehors du grand courant des voyageurs. Malgré tout l'intérêt qu'elle présente – qui l'emporte sur celui des stations estivales les plus à la mode – les grosses caravanes ont toujours passé loin d'elle. Ses villages ne sont du reste pas «organisés» pour recevoir les foules qui réclament des palaces et le reste! Pourtant le pays de Lötschen a été signalé de bonne heure par les premiers écrivains alpinistes, mais le peu qu'ils daignaient en dire n'était pas fait pour inciter le lecteur à visiter ces soi-disant «dangereuses montagnes».

On lit dans la vieille *Cosmographie de Münster* (1544): «Du district de Rarogne

mène un passage par une montagne dangereuse vers Berne, par «Kandelsteg»: le «Lötschenberg». Sur cette montagne, beaucoup d'hommes périssent précipités par la neige, comme c'est aussi le cas sur d'autres montagnes dangereuses.»

*Chronique de Stumpf* (1549): «Près de Gestelen, le Rhône reçoit un torrent, la «Lüntza», qui prend son origine une lieue vers le nord et un peu vers l'orient, derrière la montagne du Bietschhorn, au-dessus de Rarogne et non loin du «Lettschenberg». De l'origine de cette eau (torrent) un passage conduit au nord par la montagne de «Lettschen» à Gastrun, et puis à Kandersteg dans la vallée de Frutigen sur territoire bernois. Cette monta-

Wiler





gne est assez rude, presque impraticable, dangereuse à traverser, et quantité d'hommes y périssent.»

*Simler (Descriptio Valesiae, 1574):* «Le fleuve «Lüntza», qui découle des plus hautes montagnes au-dessus de Rarogne et mélange ses eaux au Rhône au-dessous de Gestilen, marque la frontière du district de Rarogne. D'ici va vers le nord, entre les plus hautes montagnes, la vallée de «Lötschin» avec plusieurs hameaux et ses mines de plomb. Par cette vallée et la montagne de Lötschen conduit un chemin périlleux, chez les Helvètes à la vallée de Frutigen, sur lequel beaucoup périssent.» *Freymond (L'aveugle du Jorat).* En 1799, un officier vaudois qui fait partie du



Biel

corps d'occupation de la vallée, relate ainsi ses impressions: «C'est dans cette petite Sibérie, parmi les ours, les chamois, les marmottes et un peuple à demi-sauvage, que j'ai goûté les plaisirs les plus purs et joui de la meilleure santé.»

*Ebel (Manuel du Voyageur en Suisse, 1810):* «On y voit quatre ou cinq villages tout à fait séparés du reste du monde et où les étrangers ne vont jamais.»

En 1829 encore, l'apparition d'étrangers dans la vallée de Lötschen était une chose tout à fait surprenante. C'est *Hugi* qui nous l'apprend dans ses *Voyages d'un naturaliste dans les Alpes*. «Les Valaisans furent dans un grand étonnement de nous voir descendre du haut des blancs sommets voisins des cieux. Entre les villages

de Zeneisten et de Platten, je m'établis avec mes huit porteurs, près d'un ruisseau, dans l'herbe haute, pour nous désaltérer. Lorsque les naturels virent notre tonnelet, nos tentes et tout notre attirail de voyage, et surtout lorsque Pierre eut laissé tomber quelques mots de la guerre, ils eurent l'air fort embarrassé. Une vieille femme se signa et s'enfuit aussi vite qu'elle le put. Je vis bien qu'on avait fort mauvaise opinion de nous. A Kippel, où le curé est en même temps aubergiste, ce ne fut qu'après une longue délibération avec les voisins qu'on nous admit dans la maison.»

De même, *Weilenmann (Aus der Firnenwelt, 1859)* se moque du bon vieillard hospitalier qui lui disait: «Ne vous exposez

pas tant au danger, faites votre devoir et ayez Dieu devant vos yeux.» Ce même auteur dit encore: «Comme dans d'autres villages solitaires du Valais, tu te trouves dans un labyrinthe de ruelles et à l'aspect de ce style antique, à l'ouïe de cette langue rude, tu distingues le visage des siècles passés, tu te sens reculé dans les temps médiévaux.»

Les mœurs de Lötschen ont un peu changé dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, mais beaucoup moins que le goût des visiteurs. Fellenberg (*Itinéraire C.A.S., 1882-1883*), se révèle le meilleur connaisseur de la vallée à cette époque; c'est lui qui a le premier décrit dans le détail les mœurs, coutumes, costumes et particularités du petit peuple lötschard; regardant ces rudes montagnards de ses yeux perspicaces et avec une évidente sympathie, il les a vus tels qu'ils étaient: «Que celui qui désire voir un admirable coin verdoyant, bordé d'une brillante parure de névés éclatants, un vieux pays dont l'inexprimable charme ne pourra être senti qu'en s'affranchissant pour un moment de la culture moderne, aille voir la vallée de Lötschen.»

V. Tissot (*La Suisse inconnue, 1888*): «Vie primitive, patriarcale. Ces montagnards ont si peu de besoins qu'il n'y a pas un seul cabaret, un seul débit de vins ou de liqueurs dans la vallée. On ne joue jamais pour de l'argent, et les modes sont les mêmes depuis des siècles, tous les vêtements se fabriquent au village avec la laine de troupeaux. Il y a un métier de tisserand dans chaque chalet. La jeune fille qui se marie se coiffe encore du chapeau de l'aïeule, du chapeau noir au large ruban d'or, conservé comme une relique. Les fils portent les habits de fête de leur père.»

La vallée de Lötschen a donc cessé d'être un objet d'épouvante, elle est devenue la terre d'élection des artistes, et nous terminerons nos citations par cet admirable passage d'un article de M. F. Olivier, à propos des aquarelles de Berthe Gay, qui peignit volontiers «là-haut!»: «Le Lötschental montre une âpre grandeur. Sur un des flancs de la vallée, la menace des glaciers torrentueux se suspend sous des pics barbares, au-dessus de forêts ravagées. L'autre flanc se tourne vers ce que Dieu veut bien lui accorder de soleil: des

pâturages y sourient dans la brève saison des fleurs. La lutte de l'homme avec la dureté meurtrière d'un hiver presque sans fin y est désespérée; est-ce pour cela que tous, jusqu'aux enfants, vont de noir vêtus et ont cet air si grave, ces attitudes presque hiératiques? Les habitations même semblent y porter le deuil et se serrent l'une contre l'autre comme apeurées. Il faut à cette terre la grande lumière de l'été pour y créer l'illusion du sourire; mais, proche de chez nous, s'il n'en est pas de plus austère, il n'en est point de plus mystérieuse, de plus auguste et sacrée. On s'en évade par une haute porte de neige, amoureusement façonnée par un démiurge qui ne voulut pas qu'un peu de grâce manquât à tant de rudesse. Au-delà se lève le soleil, qui luit sur un monde de glaces polaires.»

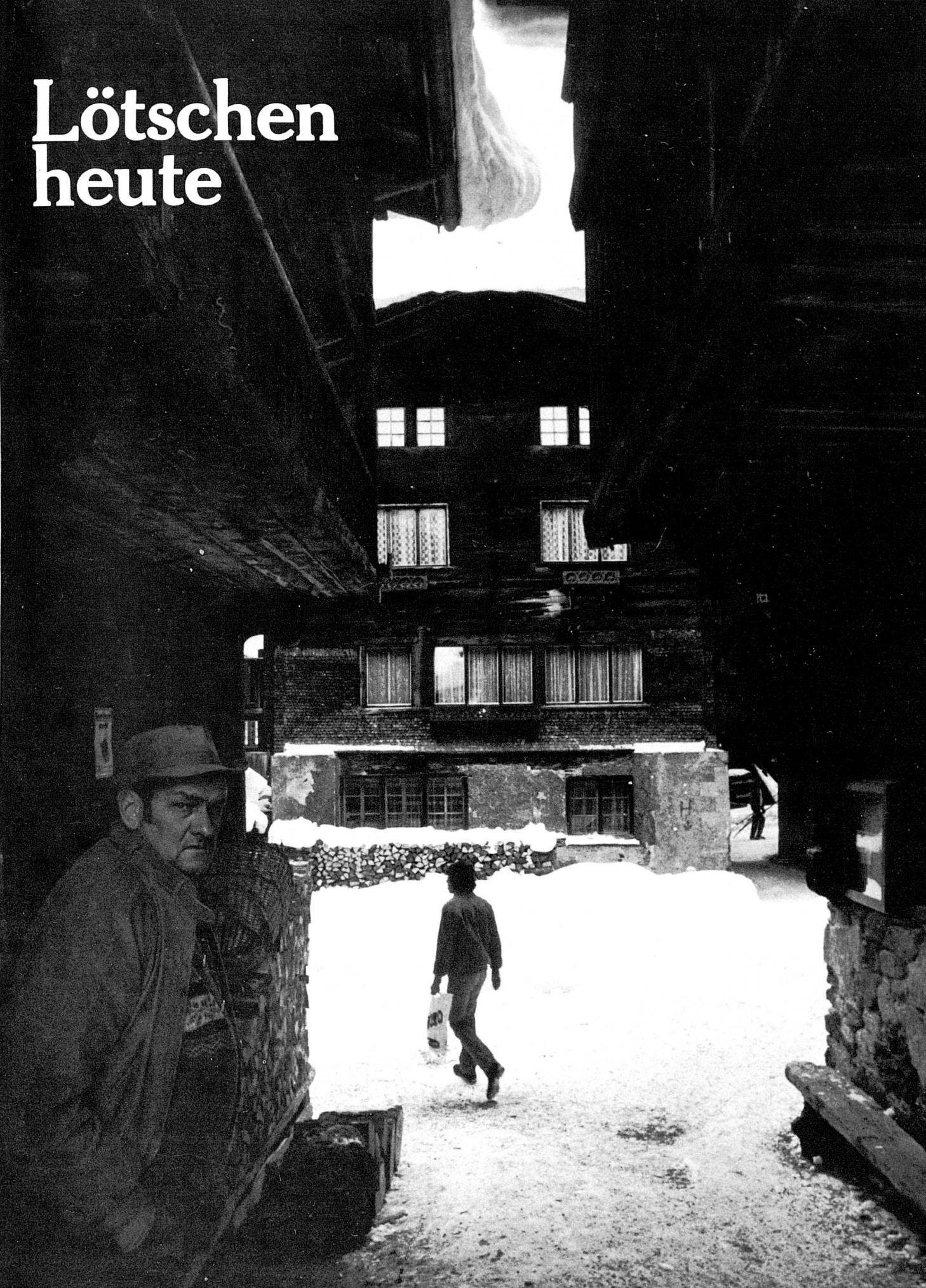
*Extrait de «Le Lötschental, une des plus curieuses vallées alpestres». Adaptation française d'après un manuscrit allemand de J. Siegen, révérend prieur de Kippel, illustré par E. Reichlen. Editions des Terreaux, E. Ruckstuhl S.A., Lausanne.*

Kippel





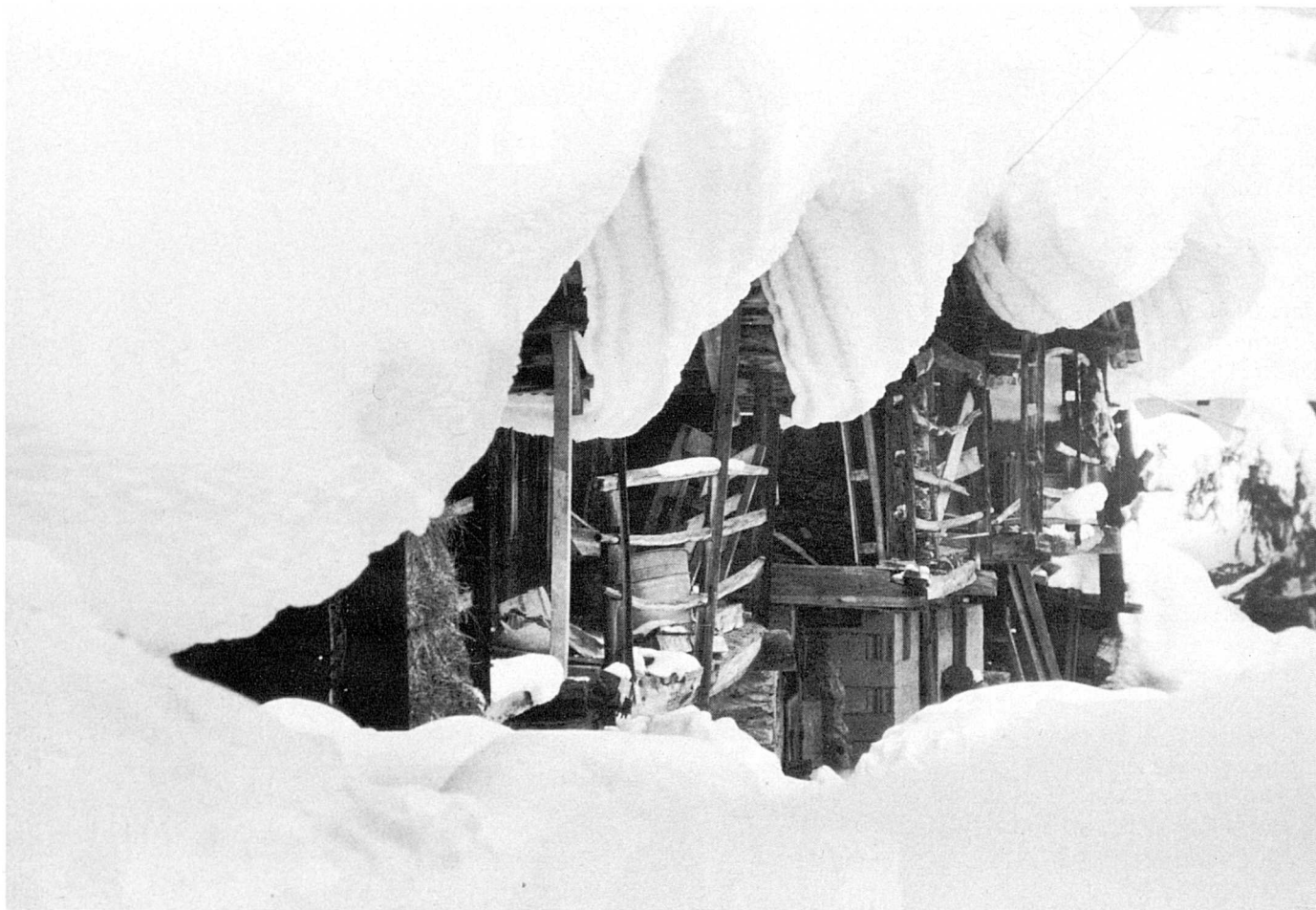
# Lötschen heute



# Lötschen heute

Text Lieselotte Kauertz  
Fotos Thomas Andenmatten

Wiler

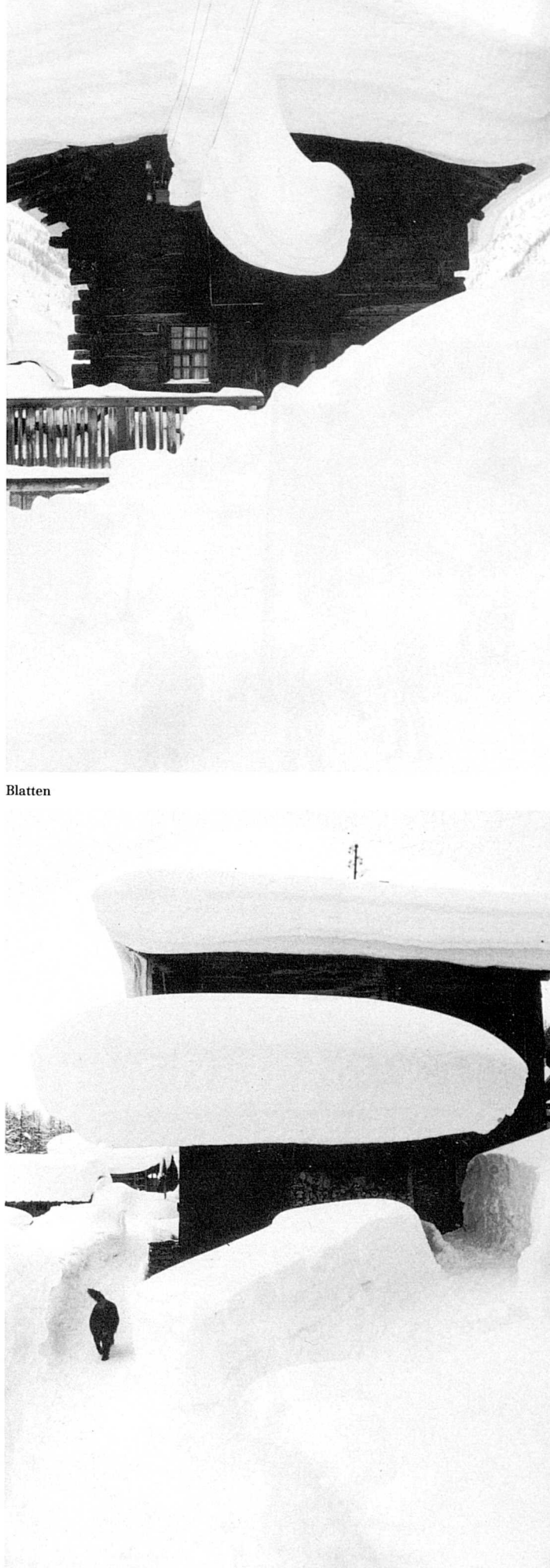


Zehn Kilometer abwärts (von Visp) sind es nur die Aufmerk-  
samen, die das Einmünden eines rechtsseitigen Tales zur  
Kenntnis nehmen. Zwar sieht man es dem engen und tiefen  
Einschnitt am Lötschberghang nicht an, dass er das Ende ei-  
ner in ihrer oberen Hälfte stark besiedelten, in volkskund-  
licher und in landschaftlicher Hinsicht gleichermassen in-  
teressanten Talschaft ist. Für die meisten hört das Lötschen-  
tal nicht an der Rhone, sondern in Goppenstein, am Südpor-  
tal des Lötschbergtunnels, auf. Auch hier muss man die ört-  
liche Enge und Wildnis zuerst überwinden, um des Reizes  
der Talschaft teilhaftig zu werden. Nach ein paar Schritten,  
nach einem Strassentunnel ist es aber bereits soweit. Dorf  
folgt auf Dorf, Kirche auf Kirche, und auch an Gaststätten  
ist kein Mangel. Und dazu hat das Lötschental einen Berg,  
der zu den Notabilitäten der Walliser Gipfelwelt gehört und  
der nur durch ein Missgeschick kein Viertausender gewor-  
den sein kann: das Bietschhorn.

Lötschen ist ein ernstes, ein in sich gekehrtes Tal. Auch  
wenn es nun die Wohltat einer Strasse, seit fünfzig Jahren  
die Nachbarschaft einer grossen Bahn geniesst und an schö-  
nen Wochenenden das bernische Idiom gelegentlich bis zum  
Fortissimo zu Gast ist, hat die Vergangenheit ihren sittli-  
chen Kampf gegen die Gegenwart noch nicht verloren. Mit  
ihren Herrgottsgrenadieren, die an Fronleichnam und am  
darauffolgenden Segensonntag aufmarschieren, geben die  
Lötscher ihren Prozessionen Glanz und Farbe, bekunden  
zugleich aber auch ihre tiefe Anhänglichkeit an das schöne  
Erbe ihrer Väter. Und schön ist im Lötschental auch eine  
Wanderung über die Alpen, von Herde zu Herde bis hinauf  
zur idyllischen Fafleralp, immer in Gesellschaft des Bietsch-  
horns, das, zwar etwas bucklig, aber doch majestätisch wie  
ein König seine Macht und Grösse über dem Tal der Lonza  
entfaltet.

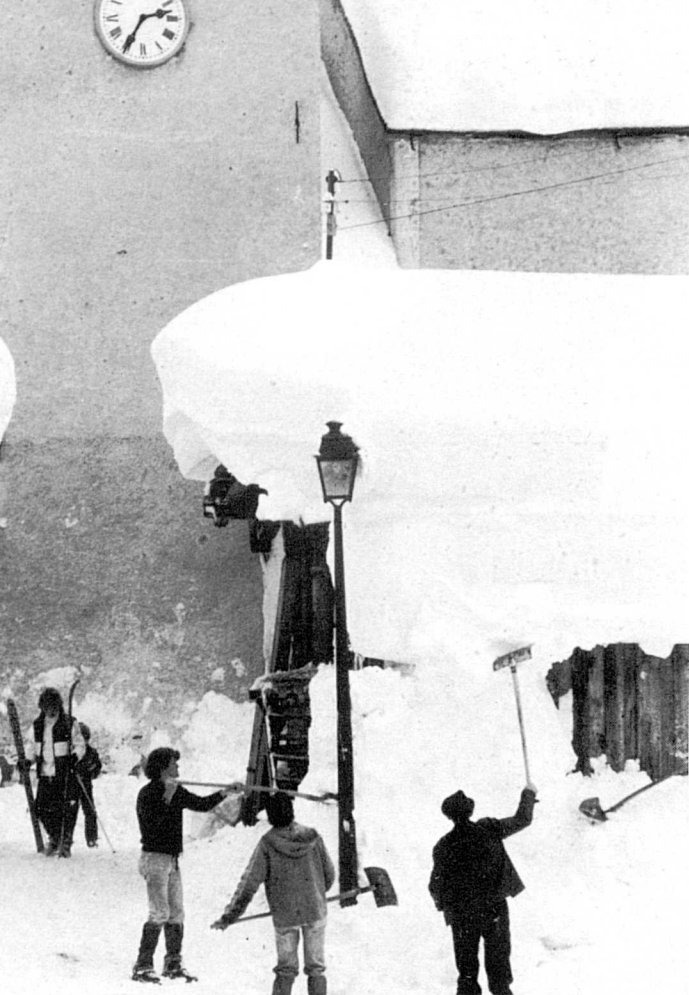
So beschrieb im Jahr 1963 Walter Schmid das Lötschental  
in seinem schönen Wallis-Buch. Das sind nun bald zwanzig  
Jahre her, und es reizt, festzustellen, was an dieser –  
allerdings recht global gehaltenen – Beschreibung, durch  
die so etwas wie Wehmut klingt, noch stimmt.  
Doch zuvor soll noch ein anderer Reiseschriftsteller zu  
Wort kommen: André Beerli in seinem Wallis-Buch mit  
sechszwanzig Reisevorschlägen in der Reihe «Unbe-  
kannte Schweiz». Macht der Stil den anderen Ton?

Das Lötschental verdankte seinen Ruf als verlorenes Tal vor  
allem der «Rotloui», der roten Lawine von Goppenstein, die  
von der Wintermitte bis zum Frühjahr den Weg zu versper-  
ren pflegte. Doch der Eisenbahntunnel, die modernen  
Schneesleudern und die Scharen der Skifahrer, die über  
die Lötschenlücke und den Langgletscher vom Jungfrau-  
joch herabkommen, haben dieser Vereinsamung ein Ende berei-  
tet... Im Sommer dringt man mühelos durch die Lonza-  
schlucht in die «grünende, weissgezinnte Talmulde» ein – so  
nannte sie J. Siegen, der Prior von Kippel, ein Gelehrter und  
Dichter, Verfasser eines kostbaren kleinen Führers durch  
sein geliebtes Tal. Fusswanderer können auch in Goppen-  
stein aussteigen, gegebenenfalls ihr Gepäck am Bahnhof las-  
sen und in städtischer Kleidung mit Halbschuhen und Filz-

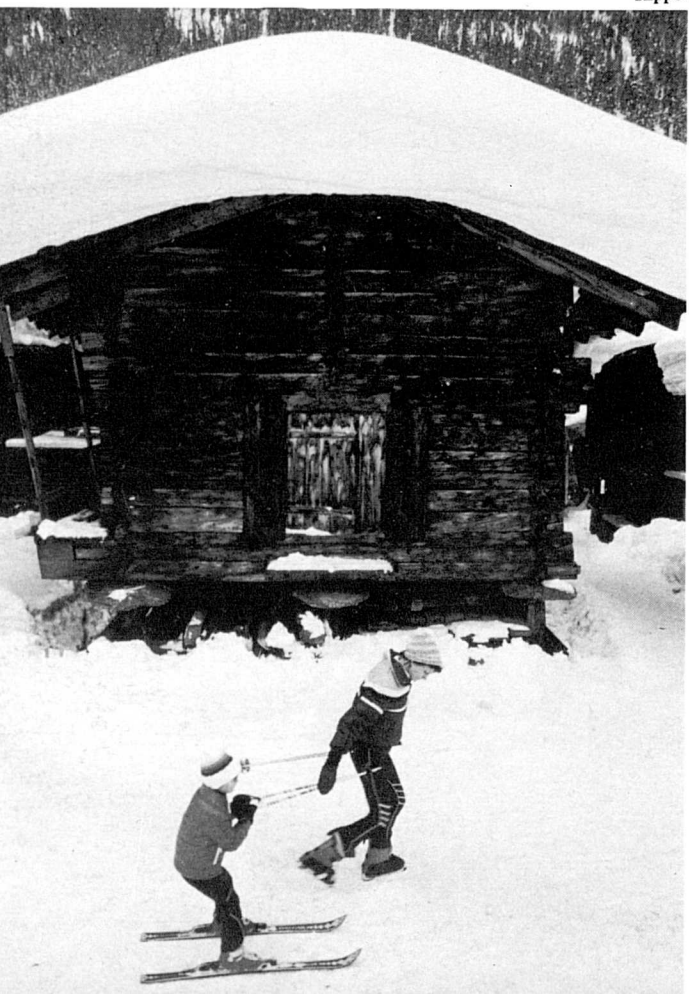


Blatten





Blatten



Kippel

hut zwischen zwei Zügen einen Spaziergang ins Tal machen. Die Schneeforte, die Winter für Winter das Tal von der Aussenwelt abschloss, hatte aber auch ihr Gutes. Waren die Lawinen einmal niedergegangen – die «rote» und einige ihrer weissen Schwestern – so fühlten die Lötschner sich erst richtig in ihrem Tal zuhause. Sie verschanzten sich in ihrer besonderen Wesensart, und nichts konnte sie mehr von ihren uralten Sitten abbringen. Diesem Weiterleben der alten Vatersitte bis ins 20. Jahrhundert hinein verdanken wir die Werkstätten der Maskenschnitzer..., die sympathischen, ein tiefes Zusammengehörigkeitsgefühl verratenden Bräuche und eine Frömmigkeit, die wohl durch die Nähe von Gefahr und Tod genährt wird.

Die Beerli'sche Beschreibung des Lötschentales, die sich dann in lesenswerte Einzelheiten verliert, stammt etwa aus dem selben Jahr wie die erstzitierte.

Was nun also ist geblieben? Was hat sich verändert? Was ist verschwunden?

Geblieben sind einmal die Bewohner von Lötschen.

Das ist gar nicht so selbstverständlich in einer Zeit, wo alles nach dem Gelde drängt und nach leichteren Lebensbedingungen. Gewiss – die Lebensbedingungen sind auch im Lötschental nicht mehr so hart wie früher, aber immer noch streng genug und wohl auf die Dauer nur für Einheimische erträglich.

Denn eine gewisse Abgeschiedenheit hat sich das Tal trotz Strasse auch heute noch bewahrt – ein Anreiz für Gäste, welche die Stille und das Einfache lieben.

Und solche gibt es je länger, je mehr.

In der «Abgeschiedenheit» war man aber auch nicht untätig, als es galt, zum Tourismus Stellung zu beziehen – ja, Lötschen dem Tourismus zu öffnen. Es blieb gar nichts anderes übrig, als in den Tourismus zu investieren, das heisst, Wintersportanlagen zu bauen, Pensionen respektive Hotels zu eröffnen.

Merkwürdig: der «Tourismus» im Lötschental ist älter als beispielsweise derjenige von Saas-Fee, wo 1881 das erste Hotel erbaut wurde! Er ist zumindest genau so alt wie im Saas (Grund, Mattmark), denn das älteste Hotel des Tales, das Hotel Nest-und Bietschhorn in Weiler Ried bei Blatten, datiert aus dem Jahr 1868! Auch hier waren es Engländer, die dem Hochalpinismus huldigten, die sich ins Gästebuch einschrieben; und originellerweise mischt in dem Geschlecht der Initianten für den Hotelbau im Lötschental auch ein Pfarrer mit, gleich Pfarrer Johann Josef Imseng, dem Wegbereiter des Tourismus im Saastal. Es ist kein anderer als Prior Johann Siegen aus dem Stamm der «Siegen», die s'Doktorsch' genannt wurden. Zur Zeit der Hoteleröffnung in Ried bei Blatten erfolgte die Erstbesteigung des Bietschhorns respektive war erfolgt.

Es blieb also nichts anderes übrig, als dem Tourismus neuerer Prägung Nahrung zu geben, denn – Kurdirektor Hans-Anton Kalbermatten machte darüber als Nationalökonom seine Diplomarbeit – Lötschen litt unter Abwanderung.

Leidet es auch noch heute. Die Volkszählung 1980 brachte es wieder ans Licht. Nur Wiler blieb in seiner Bevölke-



rungszahl konstant, wohl, weil hier die Luftseilbahn ins Wintersportgebiet Lauchernalp, das ins neunte Lebensjahr eintritt, einigen Familienvätern im Sektor Dienstleistungen ein Auskommen bietet.

Inzwischen leben 30 Prozent der Bevölkerung von Löttschen vom Tourismus; 10 Prozent arbeiten im Dienstleistungssektor (incl. Schule, Geschäfte), 50 Prozent sind Arbeiterbauern, die vorwiegend in der Alusuisse arbeiten und nebenbei Landwirtschaft betreiben, und die restlichen 10 Prozent leben noch von der Landwirtschaft.

Aber – so sagt der seit Februar 1979 vollamtlich tätige junge Kurdirektor – für den Tourismus gibt es keine Alternative. So werden es eher immer mehr «Prozent», die davon leben.

Heute schon beträgt das Angebot im Chalettourismus 1900 Betten. Auf Lauchernalp und in Fieschbiel stehen sie, die Häuschen der Gäste. Auch in Wiler. Es gibt also Gegenden des Lötschentales, vor allem in höheren Regionen, die sich gegenüber vor rund zwanzig Jahren verändert haben.

Hingegen ist der Weiler Weissenried ob Blatten so gut wie unverändert geblieben. Zu ihm hinauf führt übrigens ein 2 km langer Winterwanderweg, während die markierten Sommer-Wanderwege in Löttschen 140 km zählen.

Musste man «damals» noch die Schönheit der Fafleralp zuhinterst der vier Gemeinden Ferden, Kippel, Wiler, Blatten (Dorf reiht sich an Dorf...!) erlaufen, führt seit zehn Jahren eine Strasse bis hinauf, und ein grosser Parkplatz vermag die eiligen Besucher wie die sommers häufig verkehrenden Postkurse problemlos aufzunehmen. Die PTT ist – ein Novum! – während der «guten» Saison (Sommer) auf Fafleralp mit einem mobilen Postbüro vertreten. Es ist in seiner Art einzig in der Schweiz.

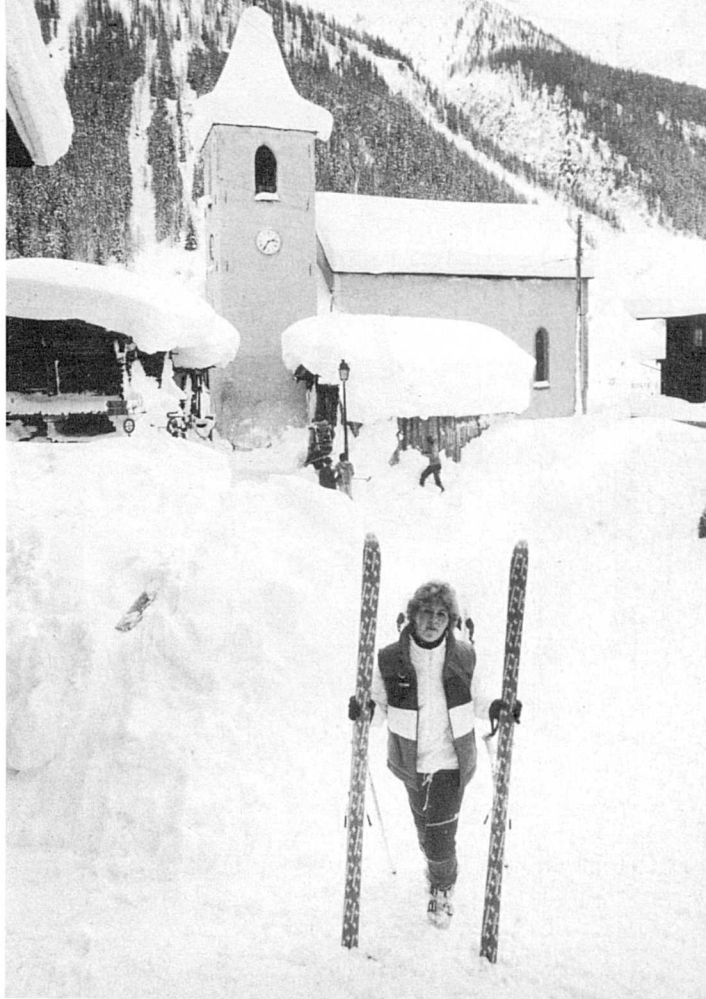
Was die Löttschenlücke für die Frühlingsskifahrer, die immer noch zu tausenden kommen, ist Lauchernalp-Hockenalp mit seinen drei Skiliften und einem soeben eröffneten neuen Sessellift für die «Alpinen». Langläufer können ihrem Sport in Löttschen auf der Strecke Wiler-Blatten-Fafleralp, hin und zurück 14 km, frönen. In Ferden gibt es eine Schlittelbahn wie auch eine kleine Hausloipe, ebenso in Kippel.

Der Wintertourismus im Lötschental hat sein Zentrum in Kippel/Wiler, während sich die Sommergäste mehr ins Gebiet Blatten/Fafleralp verziehen. Nichtsdestotrotz gibt es auch in Blatten einen 300 m langen Skilift nach Brünnmatten.

Der Tourismus im Lötschental wurde durch die Arben AG gefördert. Ihre Nachfolgerin wurde inzwischen die Ferienzentrum Lauchernalp AG.

«Veränderungen» liegen also auch für die Zukunft drin, obwohl man sich des Kapitals Natur, und zwar ein Stück herrlicher Natur, bewusst ist.

Geblieben aber sind «die Kirchen im Dorf». Auch die Schulhäuser erfüllen im Tal noch ihren Zweck. Die OS = Orientierungsschule hat ihren Sitz in Kippel. Und man trifft wohl auch noch trachttragende Frauen, vor allem ältere. Geblieben sind auch die hohen Feiertage mit dem Aufzug der Herrgottsgrenadiere und sind die «Chini-



Blatten

Wiler





Lauchernalp



grosslini» am Dreikönigstag und selbstredend die «Roitschäggättä» an Fasnacht.

Sie wagen sich bereits in die Talorte!

Nicht wegzudenken sind auch die Lawinen, denen es trotz Galerien einfällt, das Lötschental gelegentlich unpassierbar, unerreichbar zu machen, ausser durch die Luft. Aus unerfindlichen Gründen erweisen sich die Rotlaur-Galerie, der Tunnel gegen die «Riggaloiwina», die Faldum- und Golmbachgalerie von Zeit zu Zeit als zu kurz. Oder anders gesagt: die Natur findet immer einen Weg, dem Menschenwerk ein Schnippchen zu schlagen.

Verschwunden aber sind einige Ställe im Ortsinnern von Kippel, um der Talstrasse mehr Platz zu gewähren.

Verschwunden ist auch die hohe Gestalt des Priors Johann Siegen, Inbegriff des Lötschentales und seiner Bewohner, um die er sich vor einer allzu heftigen Berührung mit der modernen Welt des Tourismus sorgte. Als hochbetagter Mann ist alt Prior Siegen – 95jährig – Insasse des Altersheimes St. Anna in Steg, und an seine Stelle ist Prior Gervas Studer getreten.

Aber die Maskenschnitzerei und die Heimweberei – die sind geblieben, und alljährlich am Ostermontag wird die «Spend von Ferden» ausgeteilt.

Elias Canetti, des neuen Literatur-Nobelpreisträgers Angst – artikuliert in seinem Werk «Die gespaltene Zunge» – das Lötschental nach mehr als fünfundsiebzig Jahren verändert zu finden, ist also nur teilweise begründet.



VALAIS  
WALLIS

SUISSE

SCHWEIZ

# INFORMATION

Janvier 1982





# Der Lichtblick



Hans-Anton Kalbermatten

Von welcher Seite man es auch besieht: das Lötschental hat eine grosse Vergangenheit, sowohl kulturell wie politisch. Aber es hat einen jungen Kurdirektor, und jung ist auch der Tourismus im Tal, sieht man davon ab, dass in Ried bei Blatten bereits 1868 ein Hotel erbaut wurde, um den vom Alpinismus angefressenen Engländern Unterkunft bieten zu können. Der Nationalökonom Hans-Anton Kalbermatten amtiert seit Februar 1979 als «Tourismus-Manager» für die Talschaft Lötschen. Man darf es als eine glückliche Lösung ansehen, dass ein Mann für die vier Gemeinden in Sachen Tourismus an vorderster Front steht, dass man sich nicht den Luxus leistete, in jedem Dorf ein eigenes touristisches «Süppchen» kochen zu wollen. Dazu ist das Angebot zu klein, ist von der Topographie her beschränkt – was nicht gegen die Qualität des Vorhandenen spricht. Auf das mögliche Wachstum touristischer Infrastruktur angesprochen, sagt Kurdirektor Kalbermatten, der sein Büro in Kippel hat: «Im Tal ist das Bauland beschränkt. Es heisst bei uns, dass es die Lawinen sind, welche das Baureglement schreiben». Was brächte es schon ein, dieses «Diktat» zu missachten? Jedermann ist gut beraten, wenn er es beachtet.

«Wenn von touristischem Wachstum die Rede ist, muss ich sagen, dass auf Lauchernalp noch etwas drin liegt, dort, wo der Schwerpunkt des Winter- und Chalettourismus ist. Das Gebiet trägt noch etwas. Ich kann auch sagen, dass bei der Entwicklung von Lauchernalp der Landschaft weitgehend Sorge getragen wurde. Wir im Lötschental sind touristisch so ein Art Spätzünder. Wir haben «geschlafen», als der grosse Boom war noch in den Sechzigerjahren und Anfang der Siebzigerjahre. Aus den Fehlplanungen, die mancherorts gemacht wurden, aus dem, was man heute als störend empfindet, haben wir gelernt. Wir wollten nicht die gleichen Fehler machen.» Man darf dem Lötschental bescheinigen, dass es sein landschaftliches Bild erhalten hat, dass der Anblick des Tales – so mit einem Blick umfasst, sei es von der Höhe oder zu ebener Erde – immer noch das Herz rührt und den Architekten rührt. Auch die Dorfbilder zeigen noch das typisch Alte. Die Substanz ist wirklich noch vorhanden. Immerhin können im Lötschental 2500 Betten angeboten werden. 1900 davon in Chalets, 600 Betten in Hotels, Pensionen und Gasthäusern sowie in Ferienkolonien, die sich in den heute zu grossen Schulhäusern von Ferden und Wiler einnisten. Abgesehen von der noch vor-

handenen Entwicklungsmöglichkeit auf Lauchernalp weiss man aber auch im Lötschental, dass Qualität vor Quantität kommt und stellt sich darauf ein. Als einen «Lichtblick» bezeichnet Hans-Anton Kalbermatten den Umstand, dass das Museum in Kippel auf der Märetmatte bei der Kirche verwirklicht werden konnte, zu dem der Maler Nyfeler mit seiner Sammlung alter Lötschentaler Gerätschaften testamentarisch den Grundstock legte. «Der Tourist sucht mehr und mehr die lebendige Landschaft und zeigt Interesse an Kultur und Geschichte des Ortes und der Gegend, in der er Ferien macht. Es ist ein Plus für das ganze Tal, dieses Museum.» Der Kurdirektor von Lötschen ist Sekretär des Talrates, dieser demokratischen Einrichtung, die sich bis in unsere Zeit erhalten hat. Als solchem liegt es ihm am Herzen, dass dessen Tätigkeit reaktiviert wird, damit die Forderungen besser artikuliert werden können. «Der Talrat ist eine Institution, die u.a. den Tourismus fördern soll durch Bereitstellung der nötigen Infrastruktur. Dazu gehört neben der ARA vor allem eine wintersichere Talstrasse. Zu kurze Galerien müssen verlängert werden.» Ganz allgemein müssen die Probleme im Tal gemeinsam gelöst werden, alle vier Gemeinden müssen an einem Strang ziehen, um sich durchzusetzen. Es geht

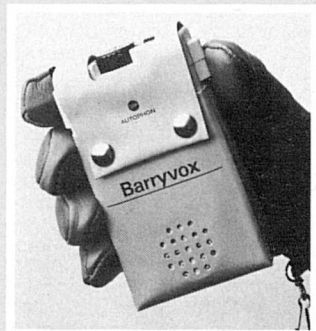
schliessendlich um das Problem der Abwanderung, das immer noch besteht. Man sähe es in Lötschen auch gern, wenn in Sachen Wirtschaftsförderung (und Tourismus) das Lötschental eine Subregion bilden würde und nicht zur Planungsregion Visp-Westlich-Raron zählte, gemeinsam mit Visp und den Topstationen Zermatt und Saas-Fee. Seine Probleme sind tatsächlich andere. Und – wie es Hans-Anton Kalbermatten formuliert: «Von der Kultur her sind wir etwas Eigenständiges». Für die Zukunft besteht ein weiterer Lichtblick: «Wenn die Strassenverbindung besser und der Mitteltunnel erst einmal fertiggestellt ist, werden die Lötschentaler vermehrt Gelegenheit haben, auswärts zu schaffen, als Pendler gewissermassen, die abends heimkommen. Für die Ansiedlung einer kleinen Industrie eignet sich das Lötschental schlecht. Die Transportwege sind zu lang, und es fehlt an qualifizierten Arbeitskräften.» Mit (noch) besserem Zusammenhalt untereinander im Tal werden sich die Probleme lösen lassen. Dass man ihn, den Kurdirektor und Talratssekretär, als «neutral» ansieht, freut Hans-Anton Kalbermatten. «Ich gebe mir Mühe, mich für das ganze Tal einzusetzen», sagt er. Un das ist ein Versprechen.

L. Kauertz.

# NOUVELLES TOURISTIQUES

## Secours rapides

Comme déjà présenté ici même l'an dernier, le Barryvox conquiert toujours plus d'adeptes. Cet appareil détecteur de victimes d'avalanches fonctionne comme récepteur et comme émetteur. Il est conseillé aux skieurs de tourisme qui empruntent des itinéraires non balisés. Les chances de survie sont réelles si l'intervention est prompte grâce au Barryvox, distribué par Autophon S.A., Zurich.



## L'hiver à Champex-Lac

L'ensemble des installations de remontées mécaniques de la station représentent un débit de 2400 personnes à l'heure, avec 15 km. de pistes balisées et récemment améliorées.

Le val d'Arpetta et la chaîne des Ecardies



Pour le ski de fond, 15 km. de pistes damées et balisées sont également disponibles. Douches et toilettes peuvent être utilisées gratuitement par les fondeurs sur le terrain du camping, ainsi que la patinoire de glace naturelle à l'entrée de la station. Dix kilomètres de chemins de promenade balisés, un emplacement réservé aux enfants pour luger, une nouvelle place de parc complètent l'offre hivernale de Champex-Lac. Paysage et panorama en plus...

## Hébergement

Avec quelque 239 000 lits d'hôte et places pour dormir, le Valais occupe la première place dans la comparaison cantonale. Il est suivi par les Grisons (182 000) et Berne (150 000). Ces données ne comprennent pas les quelque 75 000 lits des chalets et appartements de vacances utilisés par leurs propriétaires ou des locataires à demeure.

Alors que les maisons et appartements de vacances à louer représentent nettement plus de la moitié de l'offre du Valais (58 % ou 138 000), la part des 118 places de camping et de caravanning se chiffre à 15 % ou 37 000 unités, celles des hôtels et établissements de cure à 14 % (33 000), et celle de l'hébergement collectif à un huitième (30 000). Les auberges de jeu-

nesse ne totalisent que 800 unités. 86 % de la capacité d'accueil relève donc des diverses formes d'hébergement de la parahôtellerie.

Si l'on considère les localités, c'est Verbier qui enregistre le plus grand nombre de possibilités d'hébergement (19 400 lits d'hôte et places pour dormir). Elle est suivie par Zermatt (17 300), Montana-Vermala (11 400), Crans-sur-Sierre (10 200) et Saas-Fee (10 000).

## Manifestations en février

**Torgon:** 12, cabaret Chaud 7; 19 café-théâtre avec l'ensemble Tchouk-Tchouk-Nougah; 23, «Saturnin», animé par Ricet Barrier; 26-27-28, festival de ski: les 72 heures des Portes-du-Soleil.

**Monthey:** 5, concert de jazz; 12, Miguel Angel Estrella, pianiste.

piano; 24, Peter-Lukas Graf, flûte, et Konrad Ragossnig, guitare; 26, Art Ensemble (piano, violon, flûte, violoncelle).

**Loèche-les-Bains:** 14 au 21, championnats suisses de ski alpin messieurs.

## Galeries d'art Kunstgalerien

Pour les jours et les heures d'ouverture s'informer auprès de chaque galerie d'art. Tages- und Eröffnungszeiten sind in jeder Kunstgalerie anzufragen.

**Naters:** Kunsthaus zur Linde.

**Brig:** Galerie Jodock, Galerie zur Matze.

**Saas-Fee:** Galerie Werner Zurbruggen.

**Zermatt:** Galerie Taugwalder.

**Visp:** Galerie zur Schützenlaube.

**Venthône:** Galerie André Rossier.



L'Art Ensemble à Crans-sur-Sierre

**Saint-Maurice:** 1<sup>er</sup>, «Porgy and Bess»; 8, orchestre et ballet de l'Opéra Strauss de Vienne; 24, Orchestre de la Suisse romande et Luis Ascot, pianiste.

**Champex:** 7, course «à la Vasa» pour skieurs de fond.

**Verbier:** 6, théâtre de Lourtier; 12, théâtre des patoisants; 17, descente aux flambeaux des enfants à ski; 20, concert du Chœur Allegria; 23, concours de carnaval des enfants et concours de masques.

**Martigny:** 4 au 7, Foire agricole du Valais; 12, chœurs et orchestre (Fondation Pierre-Gianadda); 26, Orchestre de chambre de Lausanne (Fond. Gianadda); jusqu'au 14, exposition «Architecture suisse 70/80» (Fond. Gianadda).

**Sierre:** Jusqu'au 28, eaux-fortes d'Antoine Burger (Galerie Isoz); 12, groupe Rhésus, folk (La Sacoche); musique de chambre Ad Musicum (Hôtel de Ville).

**Crans-Montana:** Jusqu'au 15, Jean Roll, peintre (Galerie Annie); 10, récital de chant Régine Crespin; 18, Uto Ughi, violon; 22, Hans-Heinz Schneeberger, violon, et Gérard Wyss,

**Sierre:** Château de Villa, Galerie Jacques Isoz, Galerie de Tosca, Galerie du Tocsin, Boutique de l'Imprévu.

**Montana:** Galerie Annie.

**Vercorin:** Galerie du Château, Galerie Fontany.

**Sion:** Galerie La Grange-à-l'Evêque, Galerie des Châteaux, Galerie Au Vieux-Sion, Galerie Art et Style, Galerie de la Grande-Fontaine, Galerie du Diable, Galerie de la Treille.

**Mont-d'Orge sur Sion:** Galerie Le Vieux-Jacob.

**Nendaz:** Galerie Bar-à-Pic.

**Ardon:** Galerie des Vignes.

**Saint-Pierre-de-Clages:** Galerie Saint-Pierre.

**Martigny:** Galerie de la Dranse, Galerie de la Tour, Galerie du Manoir, Galerie Supersaxo, Fondation Pierre-Gianadda.

**Saint-Maurice:** Maison des Arts.

**Vérossaz:** Galerie Au Fillolage.

**Morgins:** Galerie d'Art.

**Monthey:** Galerie Perrier, Galerie Piotta, Galerie des Marmettes.

**Saint-Gingolph:** Galerie Martine Amiguet.

Bo.



# UNSERE KURORTE MELDEN

## Neuer Sessellift

Mitte Januar wurde im Skigebiet Lauchernalp ein erster Sessellift in Betrieb genommen. Er bereichert das skisportliche Angebot und hilft vor allem, den «Flaschenhals» zu erweitern resp. aufzulösen, der sich beim ersten Skilift von Holz nach Lauchernalp-Stafel bildete, im Gebiet für Anfänger. Beim 750 m langen Sessellift handelt es sich um einen Parallellift zum unteren Skilift. Er überwindet eine Höhendifferenz von 150 Metern.

## Für Langlauf empfohlen

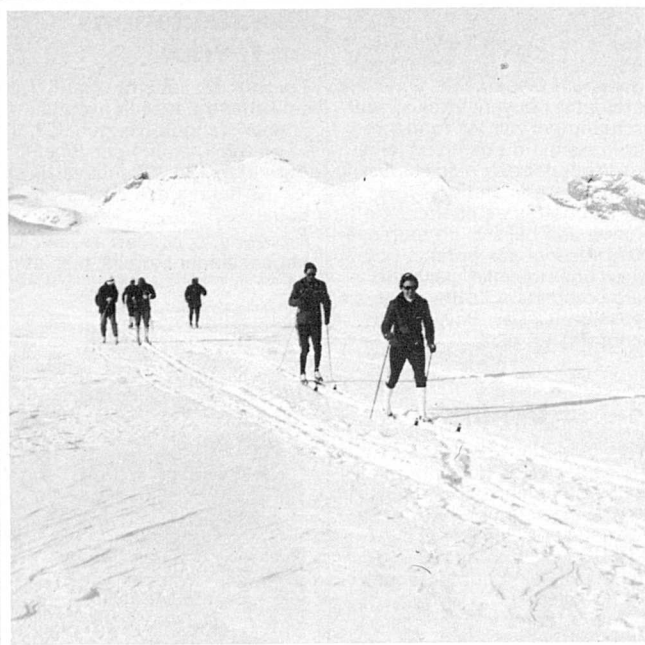
Zeneggen hoch über dem Vispertal hat seine topographische Lage genutzt und empfiehlt sich den Fans der schmalen Latten als Langlaufgebiet, das es erweitert hat. Was den Wanderern recht ist, soll den Skiläufern billig sein: der Verkehrsverein schaffte eine Pistenmaschine an, um einwandfreie Loipen herstellen zu können. Für Anfänger steht eine Loipe beim Dorfeingang zur Verfügung, und die Loipe Alt-Zeneggen - Mittlere Hellelen wurde entschärft und der Präparierung unterzogen. Die Hauptloipe beginnt in Alt-Zeneggen auf 1400 m und führt durch den Eggwald Richtung Hellelen. Auf 1600 m empfehlen sich die Loipen im Bereich der Mittleren und Oberen Hellelen für jedermann. Über die Hellelen besteht eine Verbindung nach Büchen. Zeneggen war bisher vorwiegend Sommergästen ein Begriff, die seine Ruhe und Urtümlichkeit zu schätzen wussten. Mit der Investition in den Winter erhofft man sich einen vermehrten Bekanntheitsgrad für erholsame Winterferien.

## Eröffnungslauf

Ganz im Gegensatz zum vergangenen Jahr ist das Saastal in der diesjährigen Saison mit Schnee en masse gesegnet. Daran ist wohl auch die getätigte Investition von Schneekanonen schuld, die selber machen können, was der Himmel versagen würde. Als Neuerung im Saas ist die durchgehende Langlauf-Loipe Saas-Almagell - Saas-Balen hervorzuheben. Der 6. Saaser Volkslauf am 14. Februar 1982 ist als Eröffnungslauf der Loipe gedacht.

## Zehn Jahre Zusammenarbeit

Man sah sie in der «Channa» in Naters zusammen und sieht sie nun an vorderster Front in der «Channa» in Brig sowie im Restaurant «Couronne»: die Herren



Peter Walch und Roland Joris - Hotel-Restaurateur und président directeur général. Die 10-jährige Zusammenarbeit zum Wohle des Gastes hat ihre Früchte getragen: die «Channa» erfreut sich besten Rufes, weil sie mehrere Restaurants in einem bietet und dem Feinschmecker die Wahl zwischen italienischer, französischer und Schweizer Küche lässt: für internationale Zungen eine Empfehlung. Es versteht sich, dass es dazu auch bester Zusammenarbeit des gesamten Personals bedarf.

信州 SHINANO DAIRA  
信濃平

信濃平観光協会  
02696-2-2225(代)

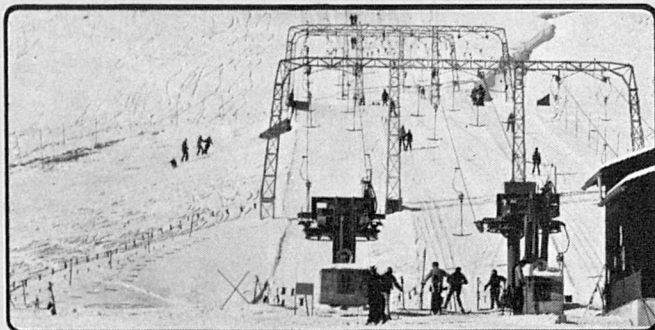
事務局長 荻原 育夫

飯山市農業協同組合  
外様事業所 総務課係長  
長野県飯山市大字中曾根110 ☎389-24

## Am 30. Dezember Freundschaft besiegt

Shinano Daira: Wenn man es ein paar Mal vor sich hinsagt, klappt die Benennung des japanischen Wintersportortes, mit dem Grächen im Vispertal sich quasi «verlobte»! Im allgemeinen hat der Durchschnittsbürger die Vorstellung, dass nur in seinem Land die Gelegenheiten zum Wintersport günstig sind. Dabei hat das «Land der aufgehenden Sonne» - Japan - Ähnliches zu bieten, das dem hiesigen Vergnügen in nichts nachsteht. Spätestens wurde das ruchbar, als in Japan die Winterolympiade durchgeführt wurde. Grächen nimmt die Gelegenheit wahr und bringt die beiden Stationen einander näher. Im einzelnen beinhaltet das den Austausch von Skilehrern und Köchen vom 3. Januar bis Mitte März 1982. Japanische Skilehrer werden im Grächner Skigebiet Instruktionen erteilen und - umgekehrt - Grächner in Shinano Daira. Zwei japanischen Hostessen kann man in Grächen bei gewissen kurörtlichen Einrichtungen begegnen - ohne dass man japanisch verstehen oder sprechen müsste! Eine höchst originelle Sache!

L. K.



Nous construisons  
fabriquons  
et exécutons des: téléskis  
télésièges  
télécabines, téléphériques

**STÄDELI-LIFT AG**

WBO CH-8618 Oetwil a.S. Zurich  
Téléphone 01/929 21 21  
Demandez  
notre documentation





# N 9



L'a-t-on attendue, désirée, cette nationale 9! Depuis le temps. Enfin, la voici. Un morceau du moins. Les autres annoncés péremptoirement par le conseiller d'Etat Bernard Bornet, chef du Département des travaux publics, juste avant le coup de ciseau symbolique, vont suivre à un bon rythme. L'espoir renaît dans le cœur de tous les Valaisans depuis le 15 décembre dernier. Béni soit le ciel, invoqué par Mgr Lovey, prévôt du Grand-Saint-Bernard, d'avoir relié le canton au cœur autoroutier européen!

134





# TORTIN GENTIANES MONT-FORT

Photos Michel Darbellay  
et Jean-Pierre Guillermin

«Ce n'est qu'une étape!», s'est écrié M<sup>e</sup> Rodolphe Tissières le 30 décembre, jour de la mise en service du téléphérique reliant Tortin au col des Gentianes, à 2897 m. d'altitude.

Réalisée en copropriété par Télénendaz et Téléverbier, cette installation ouvre de nouveaux champs de ski sur le glacier et les pâturages de Tortin, avant que l'assaut final ne soit lancé vers l'épaule sommitale du Mont-Fort, à plus de 3300 m., et dont l'inauguration officielle est prévue cette année encore.

Lorsque la jonction La Chaux - col des Gentianes – une nécessité pour Verbier – sera réalisée (1983-84), le complexe du Mont-Fort constituera un nouveau pôle d'attraction au cœur des quatre vallées.

Les engagements financiers consentis par les Nendards et les Bagnards pour satisfaire une clientèle toujours plus exigeante sont méritoires. Souhaitons plein succès à leur audacieuse entreprise, qui vient ajouter un fleuron scintillant au développement touristique du Valais. Bo.



Page de gauche: le glacier de Tortin et le Mont-Fort; à droite, de haut en bas: la descente sur Tortin; le curé Pont bénit l'installation à l'intérieur de la cabine (de gauche à droite, le champion olympique Raymond Fellay et M<sup>e</sup> Rodolphe Tissières); le magnifique panorama du col des Gentianes



## Une nouvelle très agréable

"Treize Etoiles"  
c/o M. Georges Pillet  
Editeur - Imprimeur  
Av. de la Gare 19

1920 Martigny

le 10 décembre 1981

Monsieur.

Nous avons l'honneur de vous faire savoir que le conseil du Fonds Valaisan de la Recherche a désigné la Revue "Treize Etoiles" comme lauréat pour l'année 1981.

La remise du prix aura lieu le

lundi 21 décembre 1981, à 17 h., à la Fondation Gianadda.

rue du Forum à Martigny.

à l'occasion de l'assemblée annuelle du Fonds et à laquelle nous  
avons le plaisir de vous convier.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

FONDS VALAISAN DE LA  
RECHERCHE

B. Micheloud Joseph Haenni

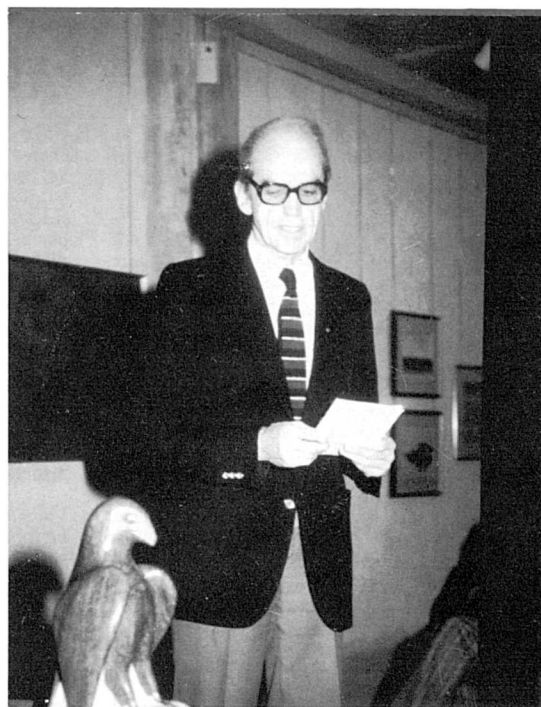
Mois après mois, avec la régularité d'un métronome, la revue a rempli son rôle au mieux des circonstances, cajolée qu'elle a toujours été par ses «parents» et plus particulièrement Georges Pillet. Il a été aidé dans sa tâche par des personnalités dévouées, fières de leur Valais et heureuses de le présenter sous une forme très sympathique – ce qui n'exclut pas l'artistique et le travail bien fait, au contraire!





Page de gauche, une partie des invités à la Fondation Pierre-Gianadda: au premier rang, encadrés de charmantes dames, M. Bernard Fillipin, membre du comité du Fonds, l'éditeur Georges Pillet et le rédacteur Amand Bochatay; au second rang, le sculpteur Cyrille Evéquoz et M. Edouard Morand, un des plus anciens et fidèle collaborateur de la revue.

Ci-dessus, M. Pillet recevant le prix (un autour sculpté dans la pierre d'Ovronnaz); à droite, le comité directorial du Fonds: MM. Jacques Bérard, secrétaire, Joseph Haenni, président, et Bernard Micheloud, vice-président



Nous songeons aux quatre rédacteurs responsables qui se sont succédé depuis six lustres: Edmond Gay, Bojen Olsommer, Félix Caruzzo et Amand Bochatay.

Une belle équipe, en vérité, qui a été félicitée comme il convenait; elle a pu et peut encore compter sur des plumes fidèles et connues telles que celles de Maurice Zermatten, Edouard Morand, Gaby Zryd, Pascal Thurre, René-Pierre Bille, Lieselotte Kauertz, Pierrette Micheloud, André Donnet, pour n'en citer que quelques-unes.

Les rubriques habituelles, les reportages soulignés par le talent des photographes et plus particulièrement celui d'Oswald Ruppen, sont complétées par un geste d'amitié envers nos amis du Haut-Valais qui ne parlent pas la même langue que nous mais qui aiment tout autant notre canton!

Les étoiles, nous les trouvons, bien sûr, dans notre drapeau, mais elles ne peuvent que flotter au vent, tandis que celles que nous offre la revue que l'on a très justement fêtée nous apportent le sourire valaisan.

C'est un ambassadeur de charme, comme l'a précisé le donateur du prix 1981, et c'est en quelque sorte une invite à aller toujours plus haut qui a fait que l'on a offert une sculpture d'un oiseau de proie, signée Cyrille Evéquoz.

La fête était belle, l'ambiance agréable et il y aurait beaucoup de choses à écrire encore, mais chacun apprécie assez «Treize Etoiles» pour que mon propos ne s'allonge pas.

Merci, messieurs et... continuez!

R. Clivaz.

## Les précédents lauréats

### Bénéficiaires de bourses

François Catzeflis, étudiant en biologie; quatre jeunes musiciens des «Portes ouvertes» au Festival Tibor Varga; cinq jeunes étudiants primés lors d'un concours.

### Bénéficiaires de prix

R. P. Benoît Bickel, minéralogues.  
M. Bruno Bagnoud, directeur d'Air-Glacières.  
M. Jean-Claude Rudaz, directeur de Transvalair.  
M. Michel Dénériaz, animateur à la radio et à la télévision.  
M. Georges Haenni, fondateur et directeur du Conservatoire cantonal.  
M. Henri Roh, promoteur de la Société valaisanne de recherches économiques et sociales.  
Le Petit-Théâtre de Sion.  
Les Zachéos de Sierre.  
M. Henry J. Leir, mécène du Fonds.  
M. Gabriel Rapillard, oenologue, dix ans en Afrique.  
M. Werner Kämpfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme.  
M. Maurice Wenger, fondateur du Festival international de l'orgue ancien de Valère.  
Le Musée populaire de Kippel, en voie de formation grâce au legs du peintre Albert Nyffeler.  
Le Comptoir de Martigny.  
Sedunum Nostrum.  
Le prieur Johann Siegen à Kippel.

# Le Valais des Valaisans

Guy Curdy est un Valaisan lémannique. Il a cultivé la terre avant de cultiver les lettres. Il s'est établi en Suisse alémanique, où il se sent à l'aise.

Il a beaucoup écrit dans les journaux de Roman-die et d'ailleurs, mais ce n'est que l'an passé qu'il a publié son premier recueil de poèmes «A tort et à travers» aux Editions Poésie vivante, à Genève. Il s'apprête à rattraper le temps perdu en sortant un nouveau recueil de poèmes l'année prochaine.

«Le Valais des Valaisans», poème désarticulé, que présentent les Editions Sidrine XXIII<sup>e</sup> siècle, à Cossonay-Gare, a été suscité par sa rencontre avec Gilbert Constantin, un autre Valaisan qui a élu domicile dans le Jura.

Des histoires de Valaisans, donc? Non, pas du tout. Un poème écrit avec le cœur et la raison, à distance, car il fallait de la distance pour l'écrire. Gilbert Constantin est peintre et sculpteur à Saint-Ursanne, en plein cœur du Jura. Il a vécu

vingt ans en Valais, en grande partie dans un chalet d'alpage.

Sa rencontre avec Guy Curdy est un alliage bouillonnant, très créatif, dont les premiers résultats se concrétisent dans la présentation de poèmes muraux tirés en sérigraphie, où l'idée centrale est d'inclure un texte dans une œuvre d'art n'ayant pas forcément de liens entre eux. Le couronnement de l'actuelle année de travail: le «Valais des Valaisans» où Gilbert Constantin découvre le merveilleux métier de la gravure, à l'atelier du Centre culturel jurassien, à Moutier, et s'allie à Guy Curdy dans une complicité toute valaisanne.

Cette collaboration va se poursuivre, car les deux créateurs nous laissent entrevoir de futurs projets. Ils ont du talent et des idées plein la tête.

C. B.

Voici les premières lignes du texte, empagé et illustré avec originalité, et tirées sur beau papier volumineux.

VALAIS      aux solides os de granite et de glace  
aux chairs de moraines et de caillasse

VALAIS      double colonne vertébrale alpestre  
blessure de l'écorce terrestre  
brûlures  
fissures  
cassures  
morsures  
éraflures

VALAIS      témoin des saintes colères  
des époques glaciaires  
râpé  
raviné  
ravagé  
creusé  
violenté  
martyrisé

VALAIS      aux horizons édentés  
meurtris déchiquetés

VALAIS      façonné par l'ardeur du temps  
pétri par la patience des ans  
usé par la persévérance des vents

VALAIS      des chemins tortueux  
des pics sourcilleux  
des torrents tumultueux  
des eaux cascadantes  
des rivières caracolantes  
des soleils vibrants  
des ciels incandescents  
des coteaux chauffés à blanc  
des froids brûlants  
des neiges d'antan

VALAIS      ivre de vents

## Distinctions littéraires...



Notre collaborateur Jacques Tornay, de Martigny, a été l'objet de deux distinctions honorifiques décernées l'une par l'Académie internationale de Lutèce (médaille de vermeil) pour son reportage «Trois jours à Tallinn», l'autre par le Grand prix Lucile-Maillet pour son ouvrage biographique sur l'écrivain André Chédel, «Un homme, une œuvre».

## ... et musicales

Le 16 janvier à Paris, M. Maurice Wenger, de Sion, a également reçu la médaille de vermeil de la Société d'encouragement au progrès pour avoir



créé le festival de l'orgue ancien de Valère, aujourd'hui mondialement connu. Compliments à ces deux Valaisans qui honorent leur canton.



# Roselyne König

## Prix Edmond-Troillet 1981

On peut aborder le livre de Roselyne König, «La déraison», sous deux aspects: la démarche individuelle et la sensibilité, tout au moins pour le situer dans une première approche. Mais en rester là serait l'amputer d'une troisième, d'une quatrième dimension.

Tout d'abord, qu'est-ce que «La déraison»? Ce sont des notes, jetées sur la page blanche: «Pendant un an, chaque jour, plus souvent chaque nuit, je me suis penchée sur une page blanche. Chaque fois, j'ai essayé de transcrire ce qui s'imposait à moi, le bonheur, les fantasmes, la joie dévastée, cette difficulté à concilier l'écriture et les impératifs de la vie familiale. Me rapprocher de moi-même, essayer d'être authentique, tel est le chemin sur lequel je me suis aventurée.»

Nous sommes donc devant une recherche individuelle, écrite sous la pression de l'émotivité, par une femme fortement sollicitée par le quotidien. On le sait, le quotidien laisse peu de place à la réflexion intemporelle...

La personnalité de Roselyne König est déchirée entre sa vocation de poète - vocation signifiant ici appel irrésistible - et le désir de s'adapter à la vie quotidienne.

Ce conflit que nous connaissons tous, et que nous n'avons pas pu résoudre sans sacrifices, ce conflit prend chez Roselyne König des accents parfois tragiques.

Dans «La déraison», dans ces pages écrites sans artifices à des moments dérobés à l'épouse, à la mère, à la ménagère, les caractères typographiques différents soulignent deux démarches intellectuelles opposées. Le poète coupé du monde extérieur explose dans des lignes où le lyrisme gonfle la voile des mots. Ces effusions spontanées sont entrecoupées de constats lucides sur la condition du poète déchiré, freiné - et qui sait, soutenu - par le quotidien.

L'analyse des faits quotidiens qui font sa joie ou la dévastent est d'une franchise assez cruelle. S'obliger à mettre noir sur blanc ce qui s'accommode mieux du flou, de l'informulé, est une épreuve d'un genre particulier. Roselyne König s'y est astreinte avec une grande honnêteté. Il faut lui savoir gré de s'y dévoiler sans pitié ni complaisance.

Si, comme elle l'écrit, la «chronique d'un écrivain en tablier de cuisine» ne touche pas le grand public, on peut lui assurer que ses réflexions sur sa condition de ménagère, d'épouse et de mère surtout, débouchent sur une troisième dimension, d'une portée universelle. «En tablier de cuisine», c'est une méditation sur la vocation du poète qu'elle rédige, sur la difficulté de l'écriture, sur la nécessité du silence préalable à toute création.

Les détails qui la freinent lui sont particuliers, à elle et à ses consœurs, mais le pro-



blème de l'écrivain contraint à l'égocentrisme est celui de la création artistique. Dans cette mesure, Roselyne König, en décrivant sa culpabilité de femme, de mère, ses révoltes contre les contraintes, sa frustration, dépasse le vécu pour atteindre l'universel.

Enfin, dans ces confidences personnelles, dans cette narration des crises intérieures, des révoltes et des apaisements, il y a une qualité que je salue avec admiration, car elle hisse «La déraison» au niveau des grands écrivains de la confiance: c'est la qualité de l'impudeur. L'incroyable impudeur du «Je». Roselyne König s'interdit toute complaisance envers elle-même. Elle se livre «toute nue dans le miroir des mots.»

Si l'introspection, la recherche des causes secrètes du mal-être, la fouille dans les profondeurs de l'inconscient ne sont pas nouveaux, ils aboutissent souvent dans les lettres contemporaines à l'utilisation de la thérapie médicale comme recette littéraire. On pensera ce qu'on voudra de cette pâture tirée des bas-fonds humains. Je prétends qu'en tous cas elle est une mode passagère, et que l'impudeur limitée à des révélations fracassantes n'est pas exempte de vénalité.

Dans «La déraison», Roselyne König élève le niveau de l'analyse. Son incroyable impudeur est une mise à nu du cœur, de la sensibilité, de ses faiblesses, de ses angoisses, des revendications d'une personnalité qui étouffe et qui menace d'exploser.

Je pense que l'art de l'écriture y gagne, même si l'éditeur lui a reproché d'«être restée sur le seuil de l'alcôve et de n'avoir pas lacéré le pyjama».

Je souhaite que l'intérêt du public aille à «La déraison», et que les lecteurs y perçoivent les qualités pour lesquelles cette œuvre a reçu le prix Edmond-Troillet.

Gaby Zryd.

M<sup>me</sup> Anne Troillet-Boven remettant le prix à la lauréate





---



# CHRONIQUE DE L'ORDRE DE LA CHANNE

## Méthode «Vedel» de dégustation

Tout produit de la terre mérite d'être découvert au mieux afin de pouvoir être apprécié à sa juste valeur.

Dans la dégustation du vin, trois sens nous permettent de bien le découvrir. Citons par ordre d'importance:

Le sens olfactif qui nous fait entrer dans un univers de poésie, une diversité incalculable de bouquet: floral, végétal, épicé, petits fruits, sous-bois, etc.

Ce bouquet nous permet, spécialement dans les vins blancs, de découvrir toute la personnalité, l'ampleur, la tenue ainsi que la promesse d'un vin. Il vaut la peine de s'y arrêter longtemps.

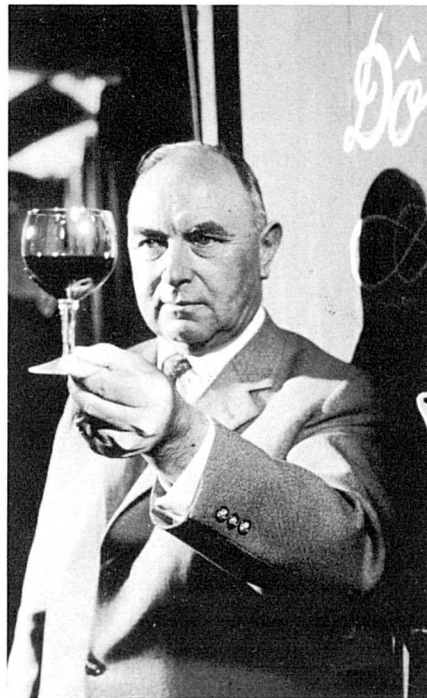
Les dernières découvertes nous ont révélé, pour le sens gustatif, une technique intéressante nous proposant de garder le vin en bouche pendant douze secondes avec trois phases bien distinctes.

Tout d'abord l'«attaque» qui va de la première à la troisième seconde, intéressée par les papilles gustatives du bout de la langue. Les réactions sont liées à la richesse alcoolique du vin et à la douceur.

De la quatrième à la huitième seconde, la phase qu'on appelle «évolution» nous fait entrer dans le grand moment gustatif. Ceci grâce aux papilles gusta-

tives des deux côtés de la langue qui nous font découvrir le potentiel réel de l'acidité et de la personnalité du vin. Il faut bien mémoriser les réactions de cette deuxième phase, car elle est primordiale dans sa tenue jusqu'à la fin de la troisième phase qu'on appelle «finale» et qui va de la neuvième à la douzième seconde.

Celui qui fut un maître ès dégustation: feu M. Alfred Kramer



Ici ce sont les papilles gustatives du fond de la langue qui vont réagir avec le tanin, l'astringence d'un vin rouge (impression positive) et avec l'amertume (impression négative).

Si un changement gustatif intervient entre la deuxième et la troisième phase, c'est toujours négatif sur le plan qualité du vin; il se traduit par une amertume qui augmente de la neuvième à la douzième seconde. L'amertume ressentie confirme en général les doutes de franchise découverts sur le plan olfactif.

Par exemple l'aldéhyde (ce qui nous rappelle l'alcool à brûler ou la petite plaque de méta) se confirme toujours en palais en troisième phase par une amertume sécharde qui va en augmentant. C'est la même réaction pour un vin qui évolue mal en maturité.

Un goût de lie se confirme aussi par une amertume grossière et quelquefois métallique.

Lorsqu'on est en présence de vin tannique avec promesse, l'impression demeure toujours la même, sans changement, donc sans amertume, même si on garde le vin en bouche au-delà de douze secondes.

Lorsque le vin est bu, il nous reste en bouche la persistance aromatique du vin découverte pendant l'«évolution».

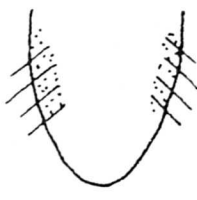




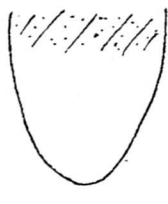
## Sensations gustatives en relation avec les papilles sélectives de la langue



Sucré



Acide

Astringent  
ou amer

Salé

## Phases de la pratique de la dégustation

- |               |                                  |  |
|---------------|----------------------------------|--|
| 1. Attaque:   | Première à la troisième seconde: | Alcool<br>Glycérine<br>Douceur         |
| 2. Evolution: | Quatrième à la huitième seconde: | Acidité<br>Fruité<br>Harmonie          |
| 3. Finale:    | Neuvième à la douzième seconde:  | Tanin<br>Astringence<br>ou<br>Amertume |

Persistance aromatique intense (caudalies)

*Cette persistance aromatique intense, appelée caudalie, se calcule en seconde dès que le vin est bu: une seconde = une caudalie.*

*Sur le plan mondial, il y a une gamme de vin qui dans l'ordre de qualité va d'une caudalie à quinze caudalies (Espagne, Portugal, Bordeaux, Bourgogne, Piémont, etc.).*

*Nos vins suisses se situent entre une et huit caudalies.*

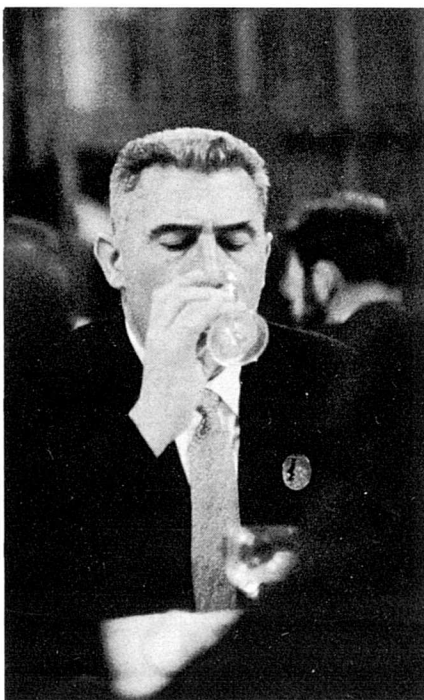
*Ces caudalies nous rendent de grands services pour le classement des vins dans toutes les dégustations. On commence par les vins de faibles caudalies pour terminer avec les vins de fortes caudalies.*

*N'oublions pas la noble mission du vin dans sa générosité:*

*«Apporter à l'homme de la joie».*

Jean Crettenand.

M. Henri Arnold: noblesse du vin exige recueillement



## Lèche-babines

Il y a, en gastronomie, de bonnes habitudes qui se perdent! Dans mon dernier billet, je vous ai promis de parler de soufflés. Hélas! ils se font de plus en plus rares, soit à la table familiale, soit dans nos établissements publics. C'est fort dommage, parce que nous négligeons ainsi un précieux volet de recettes variées, succulentes et légères.

Je me rappelle, presque avec tendresse, du soufflé au fromage à la mode de maman et de son soufflé d'épinards. Nous le dégustions avec le même plaisir les jours de fête et aux fins de mois...

Il y a des soufflés qui coûtent plus cher. Le soufflé de homard ou de langouste, par exemple, ou encore le célèbre soufflé à la Royale à base de truffes.

En gastronomie, les soufflés se divisent en deux catégories principales, les soufflés de cuisine, servis comme hors-d'œuvre, comme entrée, et les soufflés d'entremets ou de sucre.

En ce qui concerne notre gastronomie régionale valaisanne, de nombreux produits de nos cultures maraîchères et fruitières se prêtent merveilleusement bien à la confection de soufflés. Nos restaurants seraient bien inspirés de s'en rappeler davantage, d'autant plus que sur le plan technique les préparations ne présentent aucune difficulté.

Il suffit de disposer de l'élément de base (viande, poisson, crustacé, légume, etc. sous forme de purée ou de bouillie) et de le lier, hors du feu, avec trois jaunes d'œufs pour 250 g. de composition.

L'assaisonnement doit tenir compte de l'affadissement résultant de l'addition des blancs d'œufs.

Enfin, et toujours hors du feu, on incorpore trois à quatre blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Mélanger rapidement, mais sans brusquerie. On garnit de cette composition une timbale à soufflé beurrée, en ne la remplissant que jusqu'à un doigt du bord. Le temps de cuisson, à chaleur modérée, est de 20 à 25 minutes. Tous les soufflés devraient être servis aussi chauds que possible.

Ainsi préparés, les soufflés d'asperges, de carottes, de céleris, de choux-fleurs, de courgettes, de navets et de poireaux sont excellents. Servis avec une salade de saison, ils constituent de très agréables repas légers.

Dans la catégorie des soufflés d'entremets, je donne la palme au soufflé aux abricots, tout en admettant qu'avec de la fraise et de la framboise on obtient également de surprenants résultats, surtout si on parfume la masse d'une liqueur ou d'une eau-de-vie du même fruit.

Et si une fois, par hasard, vous comptez parmi vos hôtes un ou plusieurs convives quelque peu écervelés, servez-leur carrément le soufflé de cervelle. Le niveau intellectuel de la conversation à table montera d'un cran.

Votre officier de bouche.



## LES PROPOS DE L'ORDRE DE LA CHANNE

*Harmonies valaisannes**La raclette et autres bonnes choses*

par le Dr Henry Wuilloud

Dessins d'Albert Chavaz

(Suite)

## Le vin

Si la viande séchée n'est qu'un accessoire, fort agréable bien entendu, de la raclette, le vin en est par contre l'accompagnement obligé et il faut lui accorder une attention tout aussi sérieuse qu'au choix du fromage. Pour le commun des mortels, c'est le *fendant* qui est le vin obligé, et il n'en saurait être d'autres.

Voire!

A mon avis, il y a cependant mieux, bien mieux, parce que malgré tous ses mérites, le *fendant* ne saurait rivaliser avec un *rhin* sec, corsé, ou encore moins avec une petite *arvine* qui, tout en ayant bien mûri sur un bon coteau, conserve une légère pointe de *frizante*, comme diraient les Italiens, qui la rend «goulayante» à souhait.

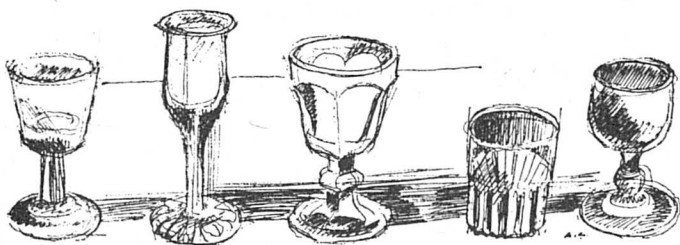
Il y a encore un autre vin qui accompagnerait fort bien une raclette et c'est ce mélange de tous nos cépages qu'on appelle le *36 plants*, mais qui ne court pas les rues, je veux dire les caves. Alors, quand on n'a ni l'*arvine*, ni le *rhin* voulus, on se rabat sur le *fendant* qui ne fera pas mauvaise figure s'il est ce qu'il doit être: franc, loyal et pas trop corsé.

Mais que ce soit un vin ou un autre, si l'on tient à le présenter dignement, on le servira toujours bien frais et dans des channes et non dans des bouteilles, cela donne à votre agape une distinction toute particulière, surtout si vos channes sont d'étain fin dont les couvercles sonnent clair quand ils retombent après chaque versée.

Ce devait être de pareille musique dont parle Rabelais quand il nous dit que Gargantua «au seul son des pintes et flacons, entraînait en extase, comme s'il goûtait les joies de paradis.» Et ses gouvernantes, «considérant cette complexion divine, pour le réjouir au matin, faisaient devant lui sonner des verres avec un couteau, ou des flacons avec leur toupou, ou des pintes avec leur couvercle, auquel son il s'égayait, il tressaillait et lui-même se dressait en dodelinant de la tête, monocordisant des doigts et barytonnant du cul».

Il n'est pas nécessaire de manifester aussi bruyamment son plaisir, surtout lorsqu'on est en société, mais ce sera toujours joie et allégresse d'entendre ce bruit d'étain fin qu'a chanté Jean Graven:

*Car elle est valaisanne  
La channe*



## Autres accessoires de la raclette

J'ai déjà parlé des pommes de terre dont la variété idéale est sans contredit la *Virgule* ou *Quenelle* des Français. Il faudrait en cultiver au moins une centaine d'hectares en coteaux valaisans et nous n'en aurions pas encore assez pour en fournir aux amateurs de raclette de toute la Suisse.

J'ai aussi fait allusion aux cornichons et j'y reviens parce que je tiens à insister sur une exigence à leur égard, c'est qu'ils soient préparés à la maison avec du pur vinaigre de vin et de l'estragon comme condiment obligatoire. On ne saurait assez maudire ces infects cornichons qui trônent sur les tables de la plupart de nos restaurants et qui sont maintenus vert à force de sulfate de cuivre qu'on ajoute à la mixture dans laquelle on les conserve. On sert du fromage qui, chez nous du moins, est encore un des mets qu'on puisse manger sans crainte et, d'autre part, on l'accompagne d'un brûle-boyaux qu'on devrait jeter dans la poubelle et non faire figurer sur une table qui se respecte.

Villon a très justement voué aux infernaux tourments

*Les taverniers qui brouillent nostre vin.*

Qu'il en soit de même des gaillards qui nous servent ces cornichons empoisonnés et qu'ils

*Aient les paillars la brouaille fendue,  
De feu gregois la perrucque brûlée,  
Et par tempeste la cervelle épandue,  
Au grand gibet leur charogne pendue.*

Ils ne méritent pas autre chose.

Il est temps qu'on s'élève contre toutes les mixtures qu'on nous sert un peu partout et où la chimie, à laquelle nous devons dans d'autres domaines tant de belles choses, n'a cependant pas sa place.

Un livre, que chacun devrait connaître, porte comme titre: *L'assassin est à votre table*; on pourrait le compléter bien souvent: *et le poison dans votre assiette*.

Qu'il en est malheureusement trop souvent ainsi, il n'y a qu'à lire les nombreux empoisonnements individuels ou collectifs enregistrés avec une fréquence de plus en plus accélérée et dont un des plus tragiques a été, cette année même, celui de Meknès avec ses milliers de lamentables victimes.

J'ai dans mes archives un volumineux dossier de cas du même genre et il ne se passe pas une semaine sans qu'un nouveau document ne vienne s'ajouter à ceux déjà classés. C'est cependant grâce à une affaire de ce genre qu'une de nos concitoyennes a acquis dernièrement une célébrité qui a largement dépassé nos frontières. Qui en effet n'a lu avec étonnement l'histoire de cet avion redressé à la dernière seconde au-dessus de Montélimar,



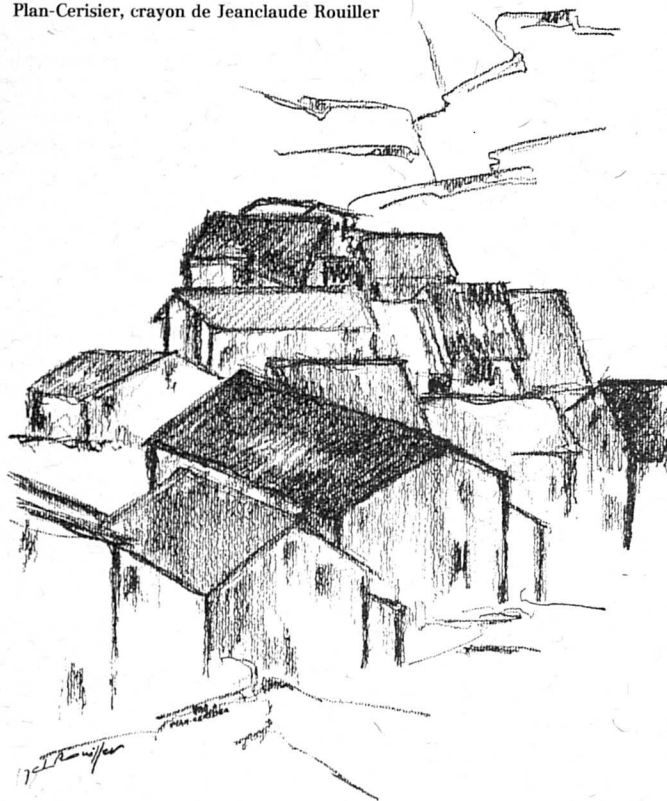
par une Valaisanne qui remplaça le pilote victime d'un malaise pour avoir mangé un mets empoisonné?

Il n'y a rien d'étonnant à cela quand on lit dans le *Bulletin de la Chambre de commerce suisse pour la Belgique*, du 5 mai 1960, qu'une maison, suisse hélas, vient de lancer «un composé d'épices et d'aromates judicieusement choisis et mélangés à une masse végétale stabilisée. Etendue sur la viande au moment de la servir, cette masse lui donne la délicieuse saveur qui a fait le succès d'une entrecôte renommée».

Savourez cette prose de préférence à ce merveilleux produit qui en rappelle un autre qu'on trouvait même dans nos épiceries séduisantes il y a une quinzaine d'années et qui devait donner à un sabot de mulet la tendresse d'un morceau choisi de Charollais! Si je me souviens bien, ce produit portait même le nom d'Adolphe. Paix à ses cendres et à celles d'un autre Adolphe, tout aussi redoutable, et mangez surtout de la raclette, c'est plus prudent, surtout si vous devez ensuite piloter un avion. Vous n'êtes pas toujours sûr d'avoir une Madame Julien à disposition pour parer à votre défaillance en cas de malaise.

Quant au poivre, dont beaucoup aiment à saupoudrer leur tranche de raclette, je n'en dirai qu'une chose: qu'il soit utilisé en grains que l'on moule soi-même avec un moulin approprié chaque fois que son tour d'être servi arrive. C'est le seul moyen d'être assuré qu'il est vraiment pur et exempt de tout mélange.

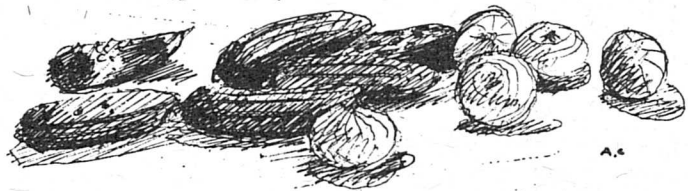
Plan-Cerisier, crayon de Jeanclaude Rouiller



## Et le dessert

Au début de mon propos, j'ai fait ressortir la belle harmonie qui existe entre la raclette et les fruits qui sont à point pendant la période de l'année où elle est surtout attrayante, de septembre à fin avril pour les basses régions, tandis qu'à l'ombre des mélèzes, et plus haut encore, elle est délectable pendant tout l'été même.

On termine donc une raclette par un apport abondant et très soigné également de ce qu'un fruitier digne de ce nom peut offrir de plus savoureux: raisins, noix, amandes, poires, pommes, figues, etc.



En haute montagne, on aura myrtilles, framboises, fraises des bois, avec de la crème fraîche, à laquelle les herbes tendres des sommets donnent un agrément tout particulier, c'est un régal digne des dieux.

Mais il n'y a pas qu'un dessert de fruits qui puisse clôturer dignement une raclette. Personne ne fera la petite bouche si on y ajoute un gâteau aux amandes ou aux noisettes. Je vous en donne la recette que m'a laissée celle qui me fut une compagne inoubliable, la Dame de Diolly:

*Une livre de noisettes ou d'amandes, 6 œufs entiers, autant de sucre pilé que le poids des œufs.*

*Après avoir moulu les noisettes dans la machine à moudre et cela sans les peler, les mêler aux jaunes d'œufs et au sucre qu'on a bien travaillés ensemble pendant 20 bonnes minutes. On y ajoute ensuite bien doucement les blancs battus en neige et une tasse à café d'eau.*

*On verse le tout dans un moule beurré, dans lequel on a mis de la chapelure; mettre dans un four pas trop chaud.*

C'est tout, mais c'est excellent et si vous ne me croyez pas essayez d'en faire et vous m'en direz des nouvelles.

Un gâteau, si parfait soit-il, s'accompagne toujours à merveille d'une crème. La plus simple, mais qui n'en reste pas moins agréable, est la bonne crème fraîche de laiterie.

Je ne vous donne pas moins la recette de la crème aux fraises qui est quelque chose de tout à fait remarquable:

*Battre des blancs d'œufs en neige, puis mélanger un sirop de sucre bien épais et légèrement tiède, puis une bonne quantité de fraises très mûres et de la crème fouettée. Mélangez le tout à fond, au mixer si possible. Mettre ensuite au frais, au frigo, et servir dans une coupe de cristal.*

Si vous n'avez pas de fraises fraîches, vous pouvez les remplacer par du sirop de fraises fait à la maison, pas d'autre, entendez-moi bien; vous supprimerez alors le sirop de sucre.

Que le Seigneur ait pitié de ceux qui doivent acheter leur sirop de fraises et ne savent pas le préparer eux-mêmes.





## Le café

Comme tout bon repas, une raclette se termine toujours par un café. Pour moi, je le veux uniquement nature et sans adjonction de quoi que ce soit qui en altère le goût et le parfum subtil. Il faut, bien entendu, que ce soit un café qui le soit au cent pour cent et non un des ersatz dont le commerce abonde et qui fleurissent dans les pages de la plupart de nos revues.

Pour moi, un bon café ne peut se préparer que comme suit: on achète son café vert, c'est au reste le meilleur moyen de s'en faire une réserve de guerre parce qu'ainsi il se conserve indéfiniment. J'en ai retrouvé dernièrement dans mon galetas une jolie quantité que j'avais achetée en prévision de la guerre, en 1936, à mon retour de Paris où j'avais assisté à la fameuse Revue du 14 juillet et dont j'avais remporté surtout l'impression que la guerre ne pouvait tarder. Après vingt ans, ce café était encore parfait. On grille ensuite le café sur son potager une fois pas semaine (deux c'est encore mieux), on le moud en farine et si on a la chance d'avoir voyagé quelque peu en Orient, on se préparera dans les petites casseroles de cuivre fabriquées à cet effet, du café turc, le meilleur de tous.

Mais comme tout le monde ne peut pas avoir été au Caire pour apprendre cet art, agréable entre tous, de préparer du bon café, on se servira pour le faire d'une de ces cafetières italiennes, *Mokka* ou *Vesuviana*, qui permettent de faire tout de même quelque chose d'assez bien. Maintenant, hélas, on achète son café tout grillé chez l'épicier qui vous le passe à la machine et vous le remet moulu dans un joli petit sac de papier colorié en vous disant: «Et avec ça, Madame?»

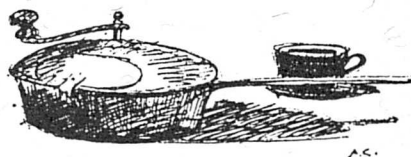
Parce que Madame ne sait plus griller, ni moudre son café elle-même. Mais avec ça, il n'y a plus dans les appartements modernes cette exquise odeur des jours où l'on grillait le café à la maison.

Je n'ai au reste plus trouvé dans aucun magasin, ni de Sion ni d'ailleurs, ces anciens ustensiles à griller le café que possédait chaque ménage autrefois, et comme j'en voulais absolument en avoir pour mon usage, j'ai dû en faire fabriquer un, sur un dessin que je fis, chez le véritable maître d'état que fut Gaudenzio Blardone, décédé à quatre-vingts ans, le 21 octobre 1951. Ce fut le dernier travail qu'il fit pour moi, aussi je lui en garde une reconnaissance éternelle et tous les vendredis, quand ma maison embaume de cette divine odeur du café grillé, je pense à lui. Pendant que vous dégusterez votre café, vous pourrez vous accorder le plaisir d'un bon cigare valaisan, parce qu'il ne s'agit pas seulement de savoir se mettre à table, mais aussi de savoir se conduire à table!

D<sup>r</sup> Henry Wuilloud.

(A suivre)

Chapitre général du 3 septembre 1960 à Thyon sur Sion.



# 13 ★ Schnuppen

## (Wein-) Steine des Anstosses ein launig-ketzerisches Weinalphabet in Folgen

### Utopie

Die Kunst des vollendeten Genusses liegt (in allem) im klugen Masshalten. Es wäre aber eine Utopie zu glauben, es liesse sich dieser Maxime immer strengstens nachleben. (Übrigens ist auch noch eine 0,9 Promille-Weinseligkeit zu den vollendeten Genüssen zu zählen, vorausgesetzt, der Wagen stehe in der Garage.)

### Vorbeugen

Achtung vor dem Wein! Das ist eine doppelsinnige Aussage: Vor dem Wein hat man sich in Acht zu nehmen und der Wein ist als Gabe und Gnade der Natur zu achten. Würden sich Schule und Elternhaus vermehrt bemühen, Kindern und angehenden Erwachsenen Sinn und Bedeutung dieser doppelsinnigen Achtung beizubringen, so wäre das im Kampf gegen den Alkoholismus sicher wirkungsvoller als ... der Bau von Entziehungsheimen. Die prophylaktische Massnahme dürfte sogar darin bestehen, einmal in der Woche, zum Sonntagspraten, auch schon den Schulpflichtigen ein halbes Gläschen Roten zu gestatten. (Machen wir uns auf die Proteste gefasst!)

### Weinkur

Zu den unzähligen Schlankheitskuren gehört auch die Weinkur. Sie besteht aus einem weinseligen Wochenende: Samstags und Sonntags trinkt man, über den Tag verteilt, einen Liter herben Weisswein, und man isst dazu ein Halbpfünderli Roggenbrot und eine fingerdicke Schnitte Greyerzer. Eine Gewichtsabnahme kann nicht in allen Fällen garantiert werden, dafür aber gute Laune und körperliches Wohlbefinden.

### Xérès

«Hütet Euch vor süssen Weinen!» Es gibt kaum einen Wein, bei dem diese weise Empfehlung so angebracht ist wie beim Xérès, dem Sherry, der sehr oft als der feinste Aperitifwein (Oh, diese Superlative!) der Welt angesprochen wird. Der Xérès ist aber ein sicher interessanter Wein, unsere sensorischen Fähigkeiten auf die Probe zu stellen: Von der Farbe, von der Konsistenz, vom Bukett und den Aromen her, gibt es ihn in Hunderten von subtilen Nüancierungen.

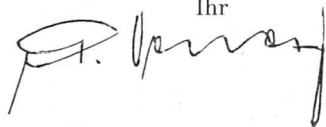
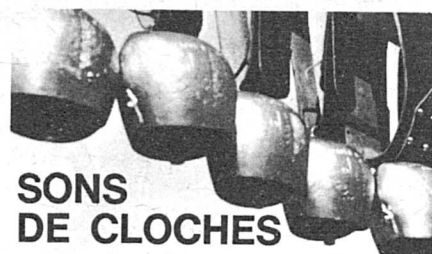
### Yquem

Schon wieder ein Superlativ: der Unvergleichliche: Grand premier cru des Sauternes. Yquem ist einer der teuersten Weine der Welt, enthält bis an die 16 Volumenprozent Alkohol und bis zu 70 g/l unvergorenen Zucker. Wie süss! Üben wir uns einmal mehr in Toleranz und einsetzen wir uns nicht darüber, wenn jemand den Yvorne dem Yquem vorzieht...

### Zunge

Die Zunge darf sicher als das Degustationsinstrument par excellence angesprochen werden. Jammerschade, dass sie als solches nur ungenügend zum Einsatz kommt und dass die Menschheit ihre Geschmackspapillen entweder strapaziert oder zu schnell verkümmern lässt! Guter Wein ist bestens geeignet, das sensorische Erfassungsvermögen der Zunge zu verfeinern. (Zu viel Wein hingegen führt zum Zungenschlag.) Alles ist eine Frage des Masses: Geeichte Gläser sind Dienst am Konsumenten; geeichte Konsumenten stottern und stolpern oft über das ABC der Weinkultur.

Recht herzlich  
Ihr

## SONS DE CLOCHES

Guy Favre  
Rua Sa Viana 136, ap. 503  
BR - 20540 Rio de Janeiro

Rio mai 1981.

Messieurs,

Ci-joint 25 US \$ en bons de l'Unesco, qui pourront être escomptés à l'Unesco, place de Fontenoy 7, 75700 Paris, pour le paiement de mon abonnement à «Treize Etoiles» pour 1981. Je profite pour vous remercier de la régularité de l'envoi de votre revue pendant toutes ces dernières années et vous dire le plaisir, voire l'émotion, que je sens à chaque mois en lisant les nouvelles de mon canton d'origine. Cordialement.

Guy Favre.

Madeleine Maurice  
Avenue de Collonges 2  
1842 Territet

Territet, le 8. 12. 1981.

A Treize Etoiles

Je suis désolée, mais je suis une très vieille dame (née avec le siècle!), ma vue baisse, mes moyens aussi. «Treize Etoiles» m'a donné beaucoup de plaisir pendant de longues années, j'ai tellement aimé le Valais, me suis tellement promenée dans ses vallées, monté, il y a très longtemps, sur quelques sommets! Merci de m'avoir rappelé tout cela. Je vous souhaite bonne chance et vous envoie... oui, mes amitiés.

M. Maurice.

M<sup>me</sup> Marcelle Bordet  
Les Vertes-Campagnes N° 104  
F - 01170 Gex

Gex, le 8 décembre 1981.

A «Treize Etoiles» Martigny

Messieurs,

Merci pour votre belle revue, que j'ai toujours eu plaisir à lire. J'en avais pris connaissance à Leysin, au Chalet-Pension de la Paix, où je me rends parfois, car j'adore cette Suisse, pays charmant et accueillant. Etant malade et devant subir sous peu une intervention, j'ai le regret de ne pouvoir me réajuster. Avec mes vœux les meilleurs pour l'an nouveau, veuillez agréer, Messieurs, mes sincères salutations. Joyeux Noël!

Marcelle Bordet.

Fendant

« SOLEIL DU VALAIS »

Johannisberg

« GOUTTE D'OR »

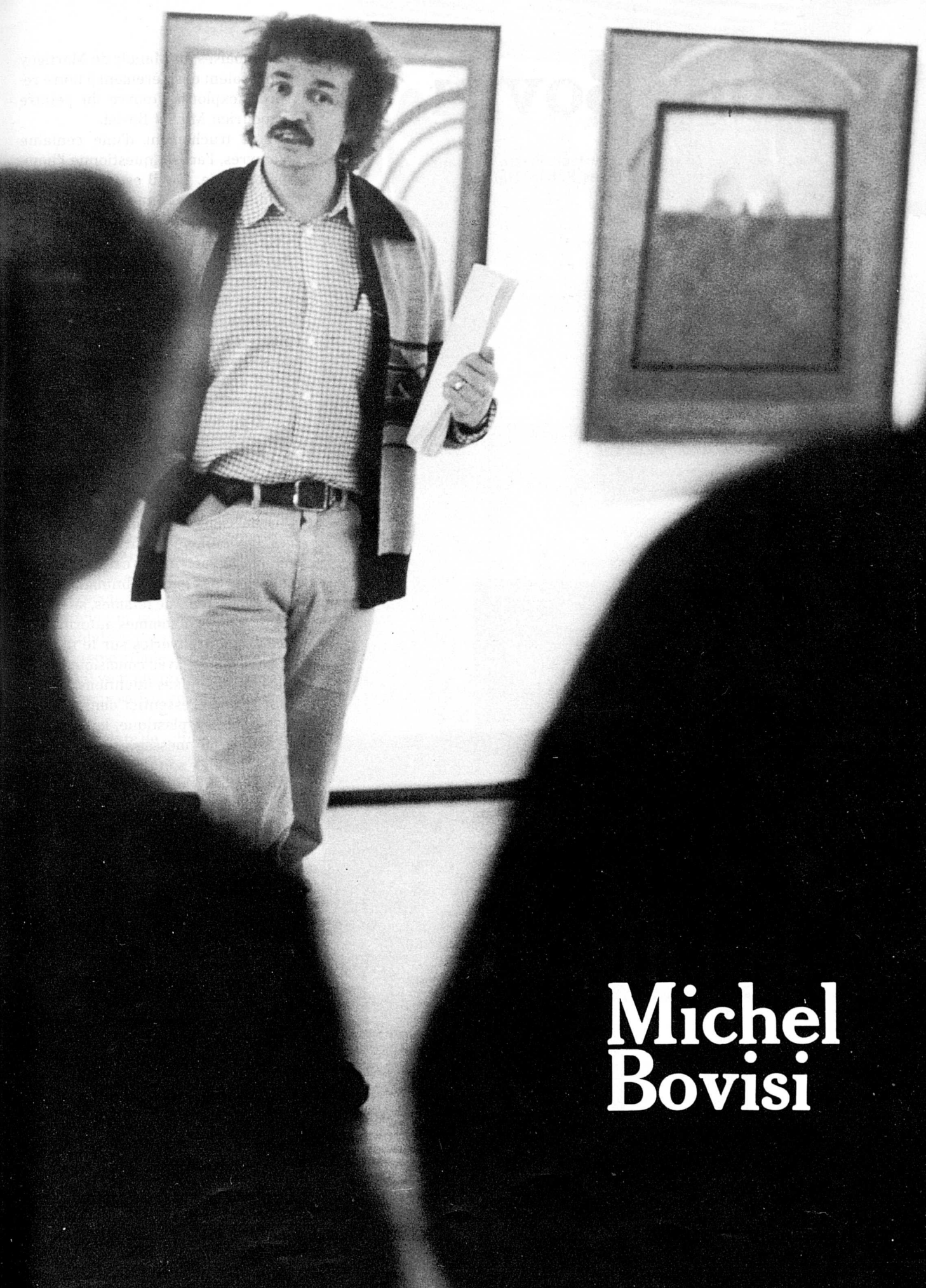
Vins du Valais  
**VARONE**  
**SION**  
SUISSE

Dôle

« VALERIA »

Grand vin mousseux

« VAL STAR »

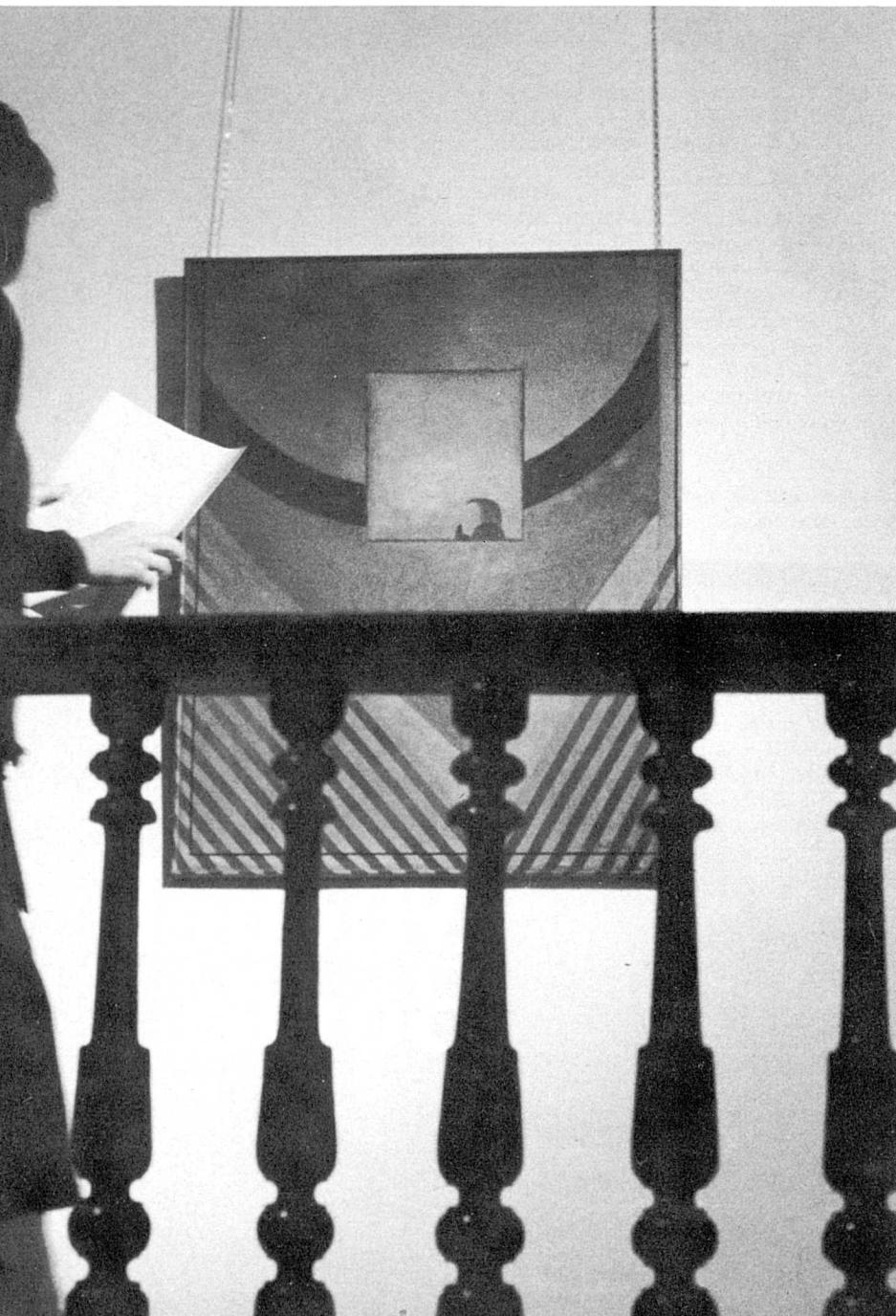


**Michel  
Bovisi**



# Michel Bovisi

Texte Jean-Pierre Giuliani  
Photos Robert Hofer



Les cimaises du Manoir de Martigny proposaient dernièrement à notre regard d'explorer l'œuvre du peintre octodurien Michel Bovisi.

Par le truchement d'une centaine d'œuvres, l'artiste questionne l'homme et la vie. Car il est vrai, dans le fond, tout art est une critique de la vie. Et l'artiste nous donne confirmation sur ce point.

Après un long travail d'intention, de préparation et de gestation, l'auteur nous présente l'expression intense, la somme actuelle de sa démarche pictographique, de ses aspirations, de son engagement pour l'art.

Sans doute, Michel Bovisi peintre veut combler le vide qui sépare art et vie. D'où cette peinture – appelons-la composite dans une première approche – qui célèbre à la fois la matière et l'homme. C'est autour de cette thématique que joue son imagination, que naissent ses associations d'images. Reviennent, tel un leitmotiv, des figures géométriques: carré, triangle, sphère et des visages humains, mais anonymes, têtes de femmes, silhouettes ou profils d'hommes autoritaires, fenêtres entrouvertes sur le monde. Michel Bovisi, avec concision, divulgue clairement ses intentions, en faisant résider l'essentiel dans ses toiles: la qualité plastique, la vibration sensitive, le message à communiquer; qu'elle soit signe ou figure, l'image lui est nécessaire, vitale. Mais peu d'importance est accordée à l'objet, d'où une simplification du dessin.

Avant tout, il questionne l'homme par des images. Quelle signification? Au demeurant complexe, car le spectateur ne retrouve pas ce qu'il connaît. Et la signification confère toujours une grandeur supplémentaire à l'œuvre, pour atteindre le monde des idées. S'il emprunte à la nature, ce n'est pas pour nous restituer une réalité, mais pour mieux situer son sujet ou sa conception de l'existence. Surgit alors le problème qui consiste à communiquer son message au spectateur.

Son objectif n'est plus alors de représenter la beauté de la nature, c'est-à-dire reproduire la réalité, mais transposer celle-ci en beauté artistique. A



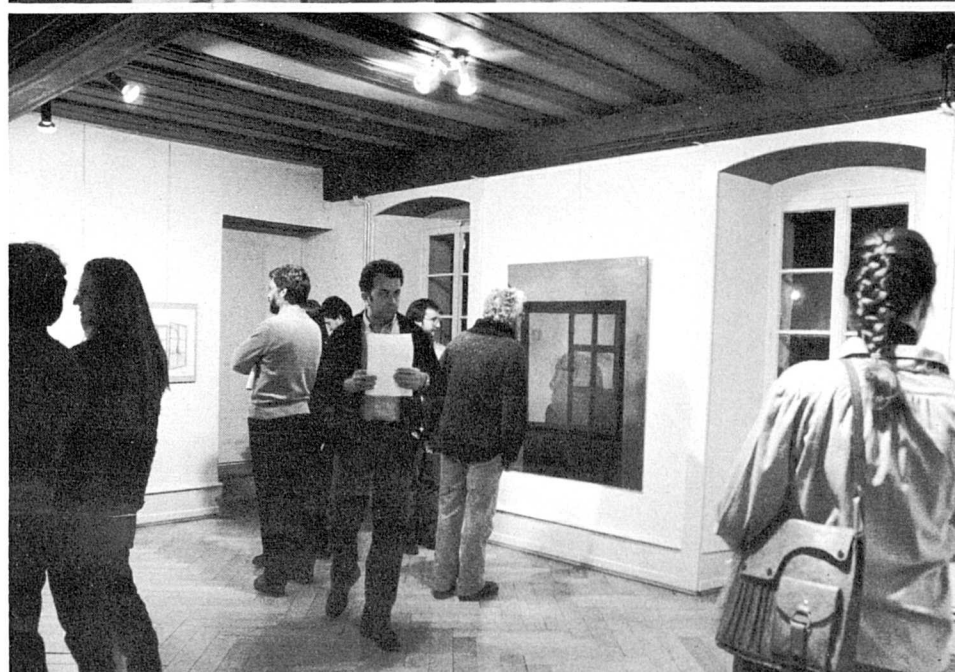
coup sûr, de ce point de vue là, Michel Bovisi est bien aussi un peintre contemporain, car il se pose exclusivement des problèmes artistiques propres à réveiller l'état de sensibilité, l'état d'âme, voire le comportement de l'observateur.

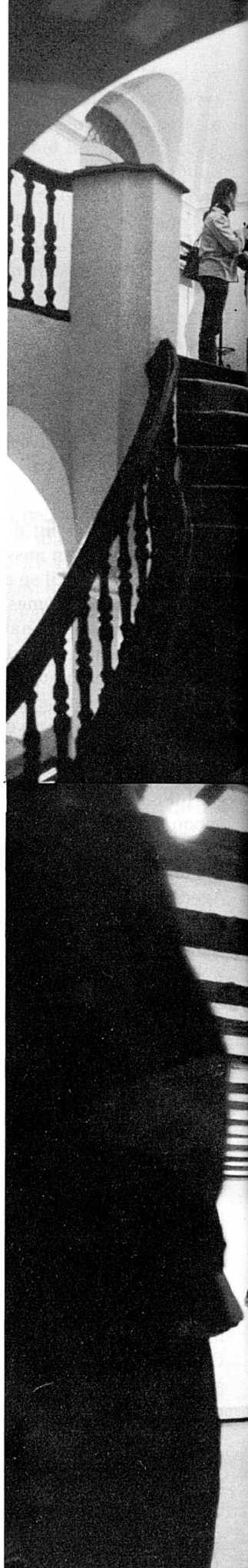
Son esthétisme puise dans la psychologie; il réconcilie le rêve et la réalité, le plasticien et le poète; il interroge ses semblables pour mieux s'interroger lui-même et mieux traduite notre époque; il veut encore libérer ses angoisses pour satisfaire son besoin de certitude.

Avec une pointe de nihilisme, chaque tableau présente une série de maniérismes et de conventions pour mieux s'éloigner de sa source d'inspiration, oubliant ainsi la nature pour d'identifier à l'œuvre. Le symbole devient alors langage esthétique. Il se substitue à l'image réelle. Par homographie, énigmatiquement, métaphysiquement, jusqu'à la communication artistique, jusqu'à la mise en évidence de l'idée.

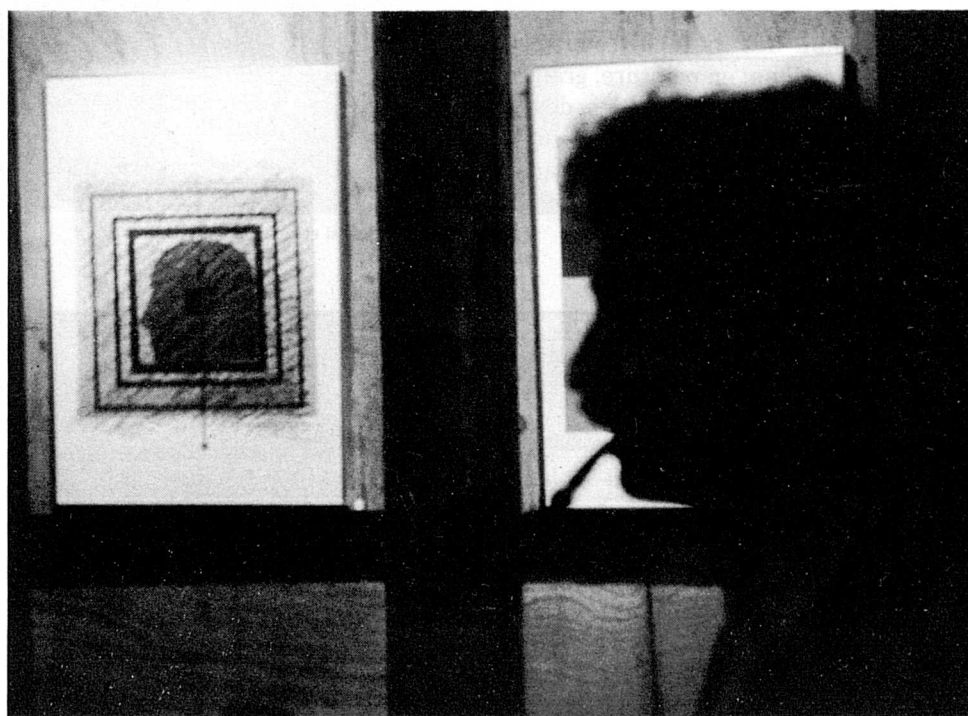
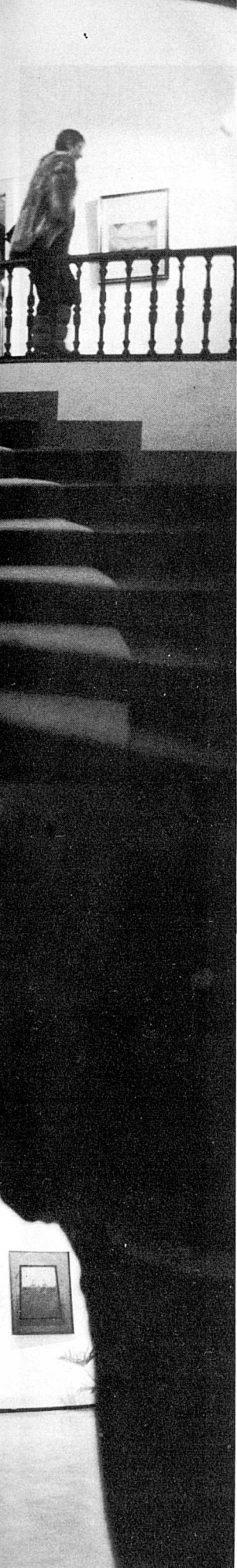
Une fois ses références reconnues, le message codifié de l'artiste est aisément décrypté pour la délectation du spectateur. Toutes les références stylistiques ne deviennent que des valeurs sous-jacentes au message communiqué.

Outre sa fantaisie poétique aux allages parfois insolites, Michel Bovisi a une acuité et une perception visuelles qui font qu'il voue un soin infini au cadrage, à la composition, aux ten-





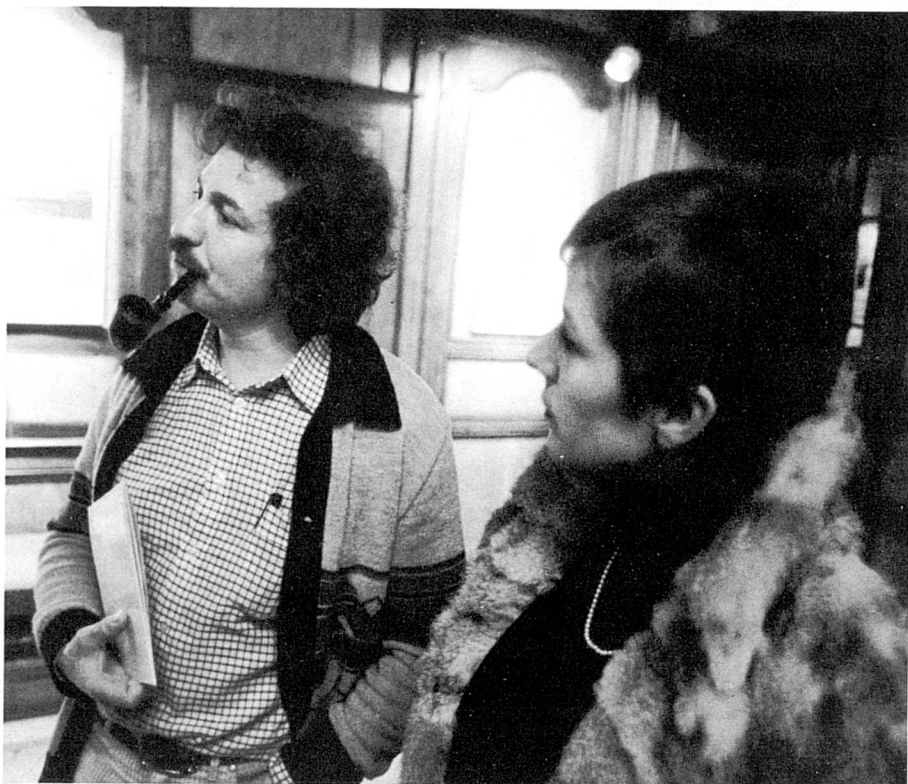




sions engendrées par les éléments formant l'ensemble. Ensemble qui se caractérise par son propre univers de formes, aux références concrètes du répertoire géométrique. Mais ses compositions aux tons denses font appel à cette géométrie sensible qui rend plus intelligible encore la communication entre l'auteur et l'observateur.

Toutes les œuvres de Michel Bovisi sont inlassablement travaillées, retravaillées; de leur coloration émane une étrange lumière, que ce soit dans des couleurs fanées, refroidies, fondantes ou au contraire de tonalités aux couleurs plus vives ou juvéniles, mais toujours amplifiées par un glacis.

L'éventail des moyens d'expression est éclectique: en peinture, grands et petits formats, sérigraphies, dessins, sculptures sont autant d'arguments révélateurs du riche paysage artistique de Michel Bovisi. J.-P. Giuliani.



Michel Bovisi et son épouse





## Nouvelle direction à l'OPAV

M. André Lugon-Moulin, originaire de Finhaut, a été nommé à la tête de l'OPAV, où il avait déjà fonctionné comme collaborateur de 1974 à 1980. Il avait quitté son poste pour occuper une importante fonction dans un commerce de vins. C'est enrichi de nouvelles expériences qu'il va remplir les tâches de directeur, avec M. André Darbellay comme adjoint, pour le bien de tous les milieux agricoles et vinicoles du canton.



## Les joies du parachutisme

Les joies du parachutisme sont nombreuses. L'ivresse que ce sport de plus en plus pratiqué en Valais procure ne connaît point de limites. C'est au sommet d'un peuplier, à dix ou quinze mètres du sol, qu'un sportif vaudois s'est posé récemment par un jour de grand vent. L'homme qu'on devine dans les branches, sous la toile éventrée, fut arraché de son étrange position par les pompiers qui se portèrent à son secours au moyen de la grande échelle, à deux pas du Centre professionnel de Sion.



## L'homme et le temps

Honneur aux compagnies d'assurances - La Bâloise dans ce cas - qui savent jouer les mécènes des temps modernes. Tous ceux qui montent l'avenue de la Gare à Sion auront remarqué sur leur droite l'imposante fresque ornant le bâtiment de cette entreprise. Il s'agit là d'un cadran solaire illustrant l'homme et le temps. L'œuvre a été réalisée par un groupe d'étudiants du collège, d'après une maquette présentée par le jeune François Doggwiler.

## Coup de pouce aux jeunes

Chaque année, le jury du Fonds du centenaire de la Caisse d'Épargne du Valais donne un coup de pouce à quelques jeunes du canton, aux talents prometteurs. Ont été récompensés François Pont, étudiant dans une école d'art à Londres, Pierre Tissonnier, étudiant au Conservatoire de musique de Detmold, et deux groupes de jeunes cinéastes de Martigny et de Granges. On reconnaît, à gauche, M. Bernard Dupont, conseiller national, président de la CEV, et, de dos, M. Michel Boven, directeur.





## Pour Terre des Hommes

Régulièrement les apprentis de Ciba-Geigy à Monthey s'en vont aider les vignerons valaisans à l'heure des vendanges. Plusieurs milliers de francs, fruit de leur salaire, sont convertis en cadeaux utiles et remis à la maison de Terre des Hommes, à Massongex. Ici, trois apprentis, entourant des enfants venus de divers continents, reçoivent des machines pour leurs ateliers.

## Cette Valaisanne de Paris

Ce regard fixé à la fois sur Sion et sur Paris, à la fois sur la poésie et sur la musique, c'est celui de Françoise de Torrenté, Valaisanne de bonne souche, puisqu'elle est la fille de M. Flavien de Torrenté, avocat. Elle s'est consacrée résolument aux arts tant en France qu'en Suisse.

Il y avait foule à la Maison du Diable pour saluer la sortie de son disque, dont l'arrangement musical est dû à son mari Guy Theven, et à la réalisation duquel ont collaboré non seulement quelques talents de l'Opéra de Paris mais des Valaisans comme Jo Perrier et José Marka.



## UN MOIS EN VALAIS



## Chœur et cuivres

Gros succès en décembre pour l'Ensemble de cuivres valaisan auquel s'était joint le Chœur du Collège de Saint-Maurice: deux concerts à Sierre et à Riddes qui ont ravi les auditeurs à la veille de Noël.

Pascal Thurte.



# Guide gastronomique

DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER  
FÜHRER  
DES RHONETALES

Vouvry

Monthey

Martigny

Charrat

Saillon

Chamoson

Bini/Savièse

Sion

Auberge de Vouvry

Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

Grill romain

Restaurant Taverne de la Tour

Hôtel de Ravoire

Relais du Vignoble

Relais de la Sarvaz  
Bains de Saillon

La Colline aux Oiseaux (Chez Tip-Top)

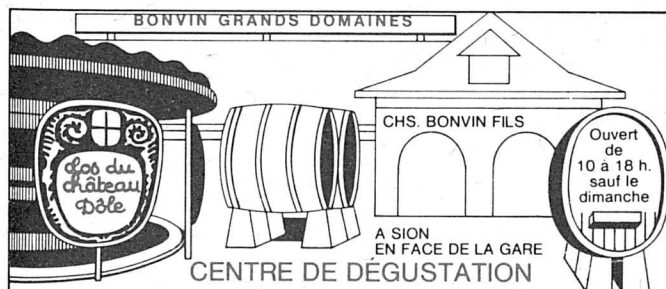
Restaurant Le Chalet

Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil

Restaurant Au Vieux-Valais

Engles de Valère

Cavé de Tous-Vents



## restaurateurs!

*Hôteliers, collectivités, architectes!*

- Tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- Nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- Fabrications spéciales par notre usine INOXA
- Vaisselle, porcelaine, couverts
- Services d'étude et après-vente sur place
- Devis gratuit

Pour mieux vous servir  
4 expositions permanentes:

restorex

SION-UVRIER 027/312853 (Centre Magro)  
ROCHE 021/603221 (Centre Magro)  
COURRENDLIN 066/355114 (Centre Magro)  
LAUSANNE-RENENS rue du Bugnon 53, Renens 021/346161 (sortie  
autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly à côté du garage de l'Etoile)



## Trisconi & Fils

MONTHEY

Meubles rustiques

Les plus grands  
spécialistes  
en Suisse  
de meubles rustiques

Buffet vaisselier  
fabrication artisanale

Fr. 890.-

10 000 meubles rustiques  
en stock vendus  
à des prix invraisemblables

LA MAISON  
DONT ON PARLE

TRISCONI & FILS  
Meubles rustiques  
1870 Monthey  
Tél. 025/714232



Autoroute: sortie Aigle, dir. Monthey, en face de La Placette

Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale

## Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

### Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Pays: \_\_\_\_\_

### offert par

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Localité: \_\_\_\_\_

Date et signature: \_\_\_\_\_

La personne à laquelle vous offrez  
«Treize Etoiles» recevra une carte lui  
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:  
Suisse Fr. 46.- Etranger Fr. 55.-

A détacher et expédier sous enveloppe  
à «Treize Etoiles»,  
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1

### ☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire  
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois  
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: \_\_\_\_\_

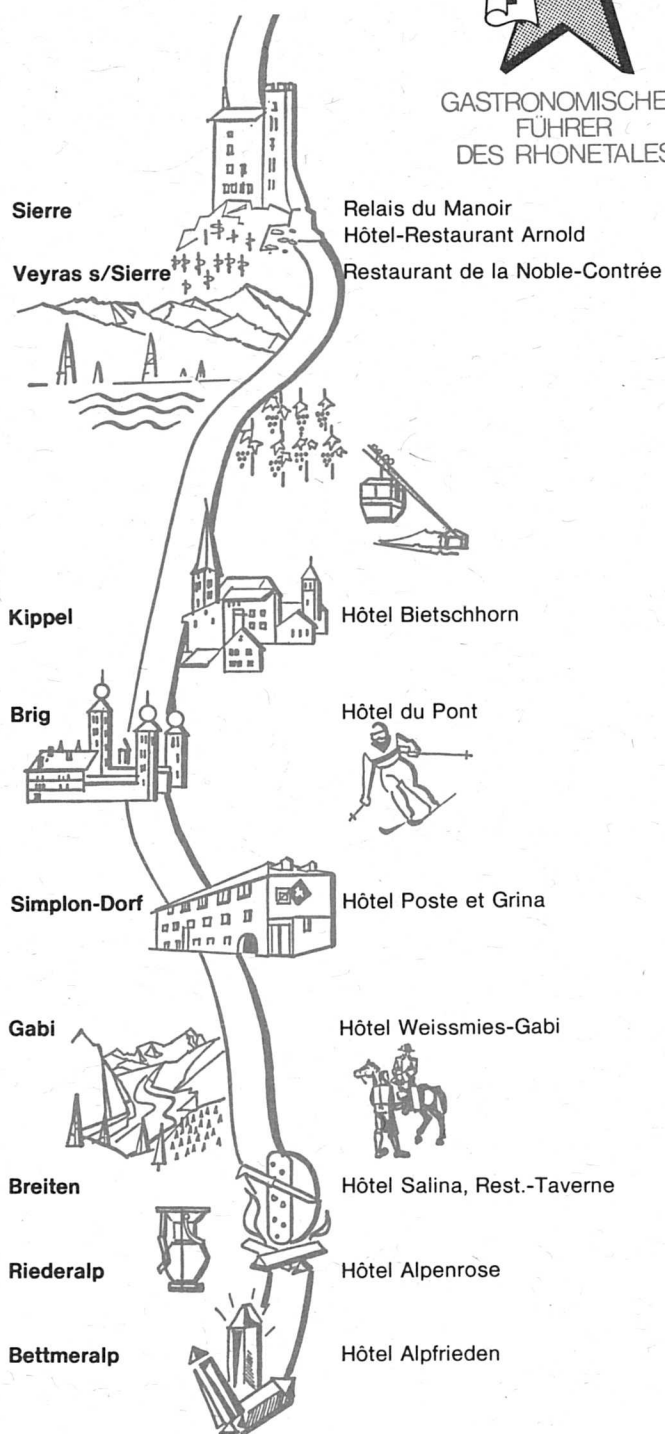
Adresse: \_\_\_\_\_

Localité et pays: \_\_\_\_\_

## Guide gastronomique DE LA VALLÉE DU RHÔNE



GASTRONOMISCHER  
FÜHRER  
DES RHONETALES



### Relais du Manoir

Villa/Sierre

M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins  
du Valais. Raclette - Spécialités

Tél. 027 / 55 18 96



**CENTRE COMMERCIAL**  
UVRIER-SION • ROCHE • COURRENDLIN •





LE RETOUR À LA NATURE  
DES VACANCES ACTIVES  
DES SPORTS DE PLEIN AIR



# TORGON

ON EN PARLE, ON Y VIENT, ON S'ENTHOUSIASME,  
ON S'INSTALLE

VALAIS

Rares sont les stations qui offrent aux sportifs à la fois le confort (ici on chausse devant son immeuble) et un aussi large éventail de possibilités. Plusieurs téléskis vous conduisent vers les pistes toutes catégories et le télésiège Plan-de-Croix - Tête-du-Tronchey vous relie directement aux Portes-du-Soleil. Ski de fond, patinoire couverte, curling, salle de congrès et de spectacle ☆ Animation insolite! Prix avantageux, arrangements spéciaux pour groupes.

## DU SKI, ENCORE DU SKI...

Ski libre  
dans 7 vallées  
différentes  
grâce au passe  
ÉVASION

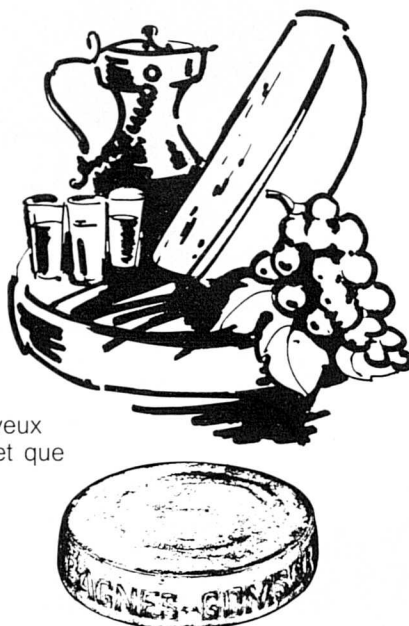


Tous renseignements à  
PRO-TORGON S. A.  
1891 Torgon  
Téléphone 025/8127 24  
Télex 456 118 TORG CH



# Une raclette... et la fête s'installe

D'origine valaisanne et de tradition fort ancienne, la raclette est une nourriture noble et primitive qui rapproche les convives autour d'un four où les respectables pièces de fromages s'amenuisent sous la caresse de la flamme. Cette manière d'apprêter le fromage est l'apanage de la fête: ces moments qui font pétiller le feu et les yeux pendant que le vin coule et que



le temps s'arrête entre gens de bonne compagnie. Alors le bon fromage, fragile croissant de lune, s'attendrit, se dore et se rissole avant de glisser en de succulentes coulées crémeuses sur l'assiette. La raclette, une fête? Une ofrande valaisanne. Mais seulement avec du véritable fromage à raclette valaisan.

L'authenticité est garantie par le marquage de chaque pièce:  
**BAGNES - ORSIÈRES - HAUDÈRES - GOMSER - WALLIS - HEIDA - SIMPLON**  
 Livraison rapide et soignée  
 par votre détaillant habituel

**innovation**

**innovation**

MARTIGNY... SIERRE...  
 VISP... BRIG...

Où que vous soyez  
 en Valais,  
 dans les vallées  
 ou dans les villes,  
 Innovation  
 est à proximité,  
 pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich  
 im Wallis befinden,  
 ist die Innovation  
 für Ihre Einkäufe  
 in der Nähe.

# GASTRONOMIE



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès, le Restaurant-Brasserie

**LES ILES**

à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition des salles de 10 à 300 personnes.

Restaurant français  
Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier



Das gute Speiserestaurant  
im Herzen des Oberwallis

Täglich frische Fische  
Mit bester Empfehlung:  
Fam. L. Doser

**Restaurant du Léman**  
Michel Claivaz

Chevalier d'honneur  
de l'Ordre de la Channe  
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs

Stamm Rotary-Club de Martigny

Tél. 026/2 30 75 - Cabine 2 31 70  
Martigny

Poissons et crustacés  
au gré de la marée

Fermé le dimanche et le lundi soir dès 18 heures



Restaurant-Bar-Grill  
**Motel Millius**  
Susten-Leuk

Gemütliches, rustikales Restaurant mit  
Rotisserie, Grill, Gartenterrasse, Park-  
platz, 30 komf. eingerichtete Zimmer  
(1-3 Betten).  
Jeden Abend Unterhaltungsmusik  
Kantonstrasse, Tel. 027/63 23 75



In unseren gediegenen und gepfleg-  
ten Räumlichkeiten wünschen wir  
Ihnen einen angenehmen Aufent-  
halt!

Fam. Walker und personal  
Mörel  
Tel. 028/27 24 45



**le matériel  
qu'il faut  
pour votre  
bureau**



**SCHMID**



**DIRREN**

Meubles et  
Machines de bureau  
Papeterie  
Atelier de réparations

026 2 43 44

MARTIGNY Place de la Poste

SION Place du Midi 48

MONTHÉY Place de l'Hôtel de Ville

**Oronnaz**  
VALAIS/SUISSE



## **Résidence «Zodiaque»**

2 à 5 pièces

Vente directe du constructeur  
Acheteur étranger autorisé  
Crédits hypothécaires disponibles  
Inscription au Registre foncier

Autres promotions:

**Les Mayens-de-Riddes, Thyon/Les Collons,  
Haute-Nendaz, Champex, Verbier**

Renseignements auprès du constructeur

PROJECT 10  
CH 1950 SION  
P.-H. Gaillard SA  
av. de la Gare 28  
Tél. 027/23 48 23



## **TAPIS-DISCOUNT**

- Coupons de tapis  
*Toujours 50-70 % meilleur marché*
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux  
*10 % rabais permanent*

**Fermé le lundi**  
*Livraison gratuite*

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Hôteliers, restaurateurs  
avant d'aménager  
ou de restaurer  
votre établissement,  
demandez-nous  
une offre!



**BURGNER S.A.**

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

*L'apothéose  
d'une bonne table*



**LA SEMEUSE**

**LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...**

Torréfaction de café depuis 1900  
2301 La Chaux-de-Fonds  
Tél. 039/23 16 16





**PARCS ET JARDINS  
PROJETS - DEVIS  
PLACES DE SPORT**

**J.-F. Moulin**  
Paysagiste  
Sion-Leytron  
Tél. 027/221294

**Nouvelle génération de véhicules à chenilles pour utilisations diverses**

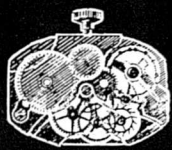
**V Meili**



- préparation et entretien des pistes de ski de fond et des chemins de randonnée;
- préparation des pistes de ski de petite importance;
- entretien des traces des skilifts;
- transports de matériel pour les auberges de montagne; etc.

Demandez documentation et prix (aussi pour des chenillettes d'occasion et de démonstration). Chs Kislig, 027/36 16 68  
**Atelier de service V. Meili, 1962 Pont-de-la-Morge/Sion**

**DJEVA**  
Monocristaux  
Corindons & Spinelles



Pour  
la bijouterie  
l'industrie des  
pierres d'horlogerie  
l'industrie des  
instruments de précision  
l'industrie optique  
LASER & MASER  
l'industrie électronique  
l'industrie chimique  
et les laboratoires  
l'industrie textile, etc.



**INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES  
HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.  
MONTHEY - SUISSE**



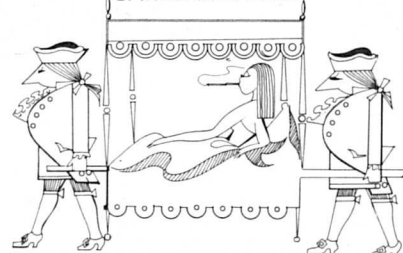
**c'est  
moins cher**

**MARTIGNY - SION - EYHOLZ**  
Route de Fully      Sous-Gare      Près Viège



**Fondation suisse  
en faveur de l'enfant  
infirm moteur-  
cérébral, Berne  
PC 80-48**

**TRANSPORTS INTERNATIONAUX  
DÉMÉNAGEMENTS  
GARDE-MEUBLES**



**DUBUIS & FOURNIER SION**  
Avenue de la Gare 32  
Téléphone 027/22 54 65





**Dôle Romane**  
une exclusivité





Photo Michel Darbellay

*Un partenaire sûr: SBS*



**Société de  
Banque Suisse**

Schweizerischer  
Bankverein